FO-1105

TRISTAR

NL	**Gebruikershandleiding**	**HR**	**Korisnički priručnik**
UK	**User manual**	**NO**	**Brukermanual**
FR	**Manuel d'utilisation**	**BG**	**Потребителски наръчник**
DE	**Bedienungsanleitung**	**HU**	**Kézikönyv**
ES	**Manual de usuario**	**DK**	**Brugervejledning**
IT	**Manuale utente**	**CZ**	**Uživatelská příručka**
PT	**Manual de utilizador**	**PL**	**Instrukcja obsługi**
SE	**Användarhandbok**	**RO**	**Manual de utilizare**
TR	**Kullanım kılavuzu**	**EL**	**Εγχειρίδιο χρήστη**

NL	**Gebruikershandleiding**	**5**
UK	**User manual**	**9**
FR	**Manuel d'utilisation**	**13**
DE	**Bedienungsanleitung**	**17**
ES	**Manual de usuario**	**21**
IT	**Manuale utente**	**25**
PT	**Manual de utilizador**	**29**
SE	**Användarhandbok**	**33**
HR	**Korisnički priručnik**	**37**
NO	**Brukermanual**	**41**
BG	**Потребителски наръчник**	**45**
HU	**Kézikönyv**	**49**
DK	**Brugervejledning**	**53**
CZ	**Uživatelská příručka**	**57**
PL	**Instrukcja obsługi**	**61**
RO	**Manual de utilizare**	**65**
EL	**Εγχειρίδιο χρήστη**	**69**
TR	**Kullanım kılavuzu**	**73**

Onderdelenbeschrijving | Parts description | Description des pièces | Teile Beschreibung | Descripción de las partes | Parti descrizione | Peças descrição | Delar beskrivning | Dijelovi opis | Deler beskrivelse | Части описание | Részek leírása | Dele beskrivelse |Části popis | Części opis | Piese descriere | Μέρη περιγραφή | Parçalar açıklaması |

1	**2**	**3**
Fondue vorken	Fondue pan	Warmhoudstation
Fondue forks	Fondue pot	Heating base
Fourchettes	Caquelon	Socle chauffant
Fonduegabeln	Fonduetopf	Heizplatte
Pinchos para fondue	Olla de fondue	Base térmica
Forchette per fonduta	Pentola per fonduta	Base riscaldante
Garfos do fondue	Espiriteira do fondue	Base de aquecimento
Fonduegafflar	Fonduegryta	Värmebas
Vilice za fondue	Posuda za fondue	Grijaća podloga
Fondue-gafler	Fondue-gryte	Varmefot
Вилици за фондю	Купа за фондю	Нагревател - основа
Fondue villák	Fondue edény	Melegítő alapzat
Fonduegafler	Fonduegryde	Varmeplade
Vidličky na fondue	Hrnec na fondue	Ohřevný prvek
Widelce do Fondue	Naczynie do Fondue	Podstawa grzejna
Furculiţe fondue	Oală fondue	Plită
Πηρούνια φοντύ	Σκεύος φοντύ	Θερμαινόμενη βάση
Fondü çatalları	Fondü kabı	Isıtıcı taban

4	5
Thermostaat	Controlelamp
Thermostat	Control light
Thermostat	Témoin lumineux
Thermostat	Kontrollampe
Termostato	Indicador luminoso de control
Termostato	Spia di controllo
Termóstato	Luz de controlo
Termostat	Kontrollampa
Termostat	Kontrolna lampica
Termostat	Kontrollampe
Термостат	Контролна лампа
Termosztát	Jelzőlámpa
Termostat	Kontrollys
Termostat	Světelná kontrolka
Termostat	Wskaźnik świetlny
Termostat	Lumină de control
Θερμοστάτης	Φως ελέγχου
Termostat	Kontrol lambası

Bediening en onderhoud **NL**

LET OP: GEBRUIK DE FONDUEPAN NOOIT OP HET GASFORNUIS!

Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis.
Voltage 220V-240V 50Hz.
Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buiten gebruik.

Eerste gebruik
Reinig de fondue vorken (nr. 1) en de fondue pan (nr. 2) in een warm sopje en maak deze goed droog. De fondue pan (nr. 2) is niet vaatwasmachine bestendig. Neem het warmhoudstation (nr. 3) af met een vochtige doek en verwijder eventuele stickers.
Dompel deze nooit onder in water !
Het apparaat kan bij het eerste gebruik wat geur en rook verspreiden, dit is normaal.
Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte en op een onderzetter om beschadiging van de tafel te voorkomen.

Gebruik
Vul de fondue pan (nr. 2) met de gewenste ingrediënten (in deze handleiding staan leuke recepten). De maximale vulhoeveelheid van de fondue pan is 2 liter. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
Draai de thermostaat (nr. 4) met de klok mee naar de hoogste stand. Het rode controlelampje (nr. 5) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is dooft het controlelampje.
Plaats de fondue pan gevuld met de ingrediënten op het warmhoudstation en laat de inhoud goed smelten, roer de ingrediënten regelmatig goed door.
Draai de thermostaat terug naar de “warm” stand. De thermostaat regelt een constante temperatuur. Gedurende het gebruik zal het controle lampje (nr. 5) aan en uit gaan, dit is normaal, de ingestelde temperatuur wordt immers constant bijgeregeld.

Let op, de inhoud van de fondue pan wordt zeer heet, raak dit niet aan.
Voorbeeld voor klassiek kaasfondue:
Plaats een stukje brood of groente aan de fondue vork (nr.1) en haal dit door de hete kaassaus. Let op: De fonduevork altijd aan de houder vasthouden en nooit rechtstreeks in de mond steken, dit kan zeer ernstige brandwonden veroorzaken !

Recept kaasfondue

<u>Ingrediënten</u>
1 teen knoflook
4 dl droge witte wijn
1/2 eetlepel citroensap
3 zakjes geraspte Gruyère (a 100 g)
3 zakjes geraspte emmentaler (a 100 g)
2-3 eetlepels maïzena
4 eetlepels kirsch (slijter)
nootmuskaat
(versgemalen) witte peper

Bereidingswijze en tips
Halveer de knoflook en wrijf hiermee de binenezijde van de fonduepan in doe vervolgens de wijn en citroensap in de fonduepan. Draai de thermostaat (nr. 4) met de klok mee naar de hoogste stand. Het rode controlelampje (nr. 5) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is dooft het controlelampje. Plaats de fondue pan gevuld met de ingrediënten op het warmhoudstation, roer de ingrediënten regelmatig goed door. Roerde geraspte kaas in gedeelten met een houten lepel door de warme wijn tot alle kaas gesmolten is.
Roer in een kopje de maïzena met de kirsch tot een glad papje. Meng het maïzenapapje door de kaasfondue laat dit al roerend binden. Breng dit alles op smaak met nootmuskaat en peper. Overigens kunt u dit kaasfondue recept maken met alle soorten kaas. Zolang deze maar willen smelten.

Kaasfondue tips om mee te dippen:
- Alle soorten brood
- Paprikareepjes
- Champignonnetjes
- Kommerstukjes
- Nachochips
- Ananasstukjes
- Broccoli, eerst gedompeld onder heet water
- Zilveruitjes
- Augurken
- Druiven
- Salamistukjes
- Stukjes Servelaatworst
- Doormidden gesneden kleine tomaatjes

Kant-en-klaar kaasfondue is ook erg geschikt en lekker!

Schoonmaken van het apparaat

Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat alle delen goed afkoelen.
Het warmhoudstation (nr. 3) afnemen met een vochtige doek. Indien nodig wat afwasmiddel gebruiken. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Laat de fondue pan (nr. 2) weken in warm water en verwijder met een afwasborstel de resten. Was de vorken af in een warm sopje of reinig deze in de vaatwasmachine.
De fondue pan (nr. 2) is niet vaatwasmachine bestendig.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING

Garantievoorwaarden en service

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie. TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
  1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
  2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  4) Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de “laagspanningsrichtlijn”nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC “Electromagnetische compatibiliteit” en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

NOTE: DO NEVER USE THE FONDUE PAN ON AN OTHER HEATING SOURCE THAN THE SUPPLIED HEATING BASE.

Remove all packaging of the device.
Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.
Rated voltage : AC220-240V 50Hz.
Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.

First use
Clean the fondue forks (No. 1) and the fondue pot (No. 2) in warm soapy water and dry it thoroughly.
Clean the heating base (no. 3) with a damp cloth and remove any stickers.
Never immerse the heating base in water or other liquids! At the first use the machine can spread some smell and smoke, this is normal. Always place the machine in a well ventilated area and on a coaster to prevent damage to the table.

Use
Fill the fondue pot (No. 2) with the desired ingredients (in this manual are some great recipes). The maximum fill level of the fondue pot is 2 liters. Plug into a grounded wall outlet.
Turn the thermostat (No. 4) clockwise to its highest position. The red control light (No. 5) lights up, if the temperature is reached the control light goes out.
Place the fondue pot, filled with the ingredients, on the heating base and leave to melt well. Frequently stir the ingredients. Turn the thermostat back to the "warm" mode.
The thermostat regulates a constant temperature. During use, the control light (No. 5) goes on and off, this is normal, the temperature will be constantly adjusted.

Please note that the contents of the fondue pot is very hot, do not touch this.
Example for classic cheese fondue:
Place a piece of bread or vegetables to the fondue fork (No. 1) and dip it in the hot cheese sauce. Note: Always stick the fondue fork to the holder and never insert it straight into the mouth, this can cause very serious burns!

Cheese fondue recipe

Ingredients
1 clove garlic
4 cups dry white wine
1/2 tablespoon lemon juice
3 bags of grated Gruyère (a 100 g)
3 bags of grated Emmental cheese (a 100 g)
2-3 tablespoons cornstarch
4 tablespoons kirsch (wasting)
nutmeg
(Freshly ground) white pepper

Preparation and Tips
Half the garlic and rub the inside of the fondue pan. Add wine and lemon juice into the fondue pot. Plug into a grounded wall outlet. Turn the thermostat (No. 4) clockwise to its highest position. The red control light (No. 5) lights up, if the temperature is reached the control light goes out. Place the fondue pot, filled with the ingredients, on the heating base. Stir the grated cheese sections with a wooden spoon into the hot wine, until all cheese is melted. Stirr cornstarch with kirsch in a cup until a smooth paste arises. Mix the cornflour paste into the cheese fondue mix and stir to bind. Season with nutmeg and pepper. Incidentally, you can make cheese fondue recipes with all types of cheese. If only it would melt. You can also add a little lemon juice to this recipe, this helps to counteract lumps.

Tips for cheese fondue for dipping:
• All types of bread
• paprikaslices
• Mushroom
• Cucumber Pieces
• Nacho Chips
• Pineapple Pieces
• Broccoli, first dipped in hot water
• Silver onions
• Gherkins
• Grapes
• Salami Pieces
• Show Pieces Serve Sausage
• halved small tomatoes

Ready-made cheese fondue is also very good and tasty!

Cleaning the device
First remove the plug from the socket and allow all the parts to cool down before cleaning them. Clean the heating base (No. 3) with a damp cloth. If necessary, with some detergent.
Never use harsh and abrasive cleaners, steel wool or a scouring pad as this will damage the device. Do not immerse in water or other liquid. Let the fondue pot (No. 2) week in warm water and remove the remains with a dishwashing brush. Was the forks in warm soapy water or clean in the dishwasher. The fondue pot (No. 2) is not dishwasher safe.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities,or lack of experience and knowledge,unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Guarantee

- The device supplied by our Company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing , as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

REMARQUE : UTILISEZ LE CAQUELON UNIQUEMENT SUR LA BASE DE CHAUFFAGE FOURNIE.

Retirez tous les emballages de l'appareil.
Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile.
Tension nominale : 220-240V CA 50Hz.
Posez l'appareil sur une surface plate et stable en laissant 10 cm d'espace libre de chaque côté. Cet appareil ne convient pas à une installation intégrée ou en extérieur.

Première utilisation
Nettoyer les fourchettes (No. 1) et le caquelon (No. 2) dans de l'eau chaude savonneuse et sécher minutieusement.
Nettoyer le socle chauffant (no. 3) à l'aide d'un linge humide et retirer tout autocollant.
Ne jamais plonger le socle chauffant dans l'eau ou quelque liquide que ce soit ! Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait émettre une odeur et de la fumée, c'est tout à fait normal. Toujours placer l'appareil dans un endroit bien ventilé et sur un dessous de plat pour éviter d'endommager la table.

Utilisation
Remplir le caquelon (No. 2) avec les ingrédients souhaités (vous trouverez de délicieuses recettes dans ce manuel). La contenance du caquelon est de 2 litres. Cependant, nous recommandons de ne le remplir qu'aux 3 / 4.
Brancher l'appareil à une prise murale reliée à la terre.
Tourner le thermostat (No. 4) à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Le témoin lumineux rouge (No. 5) s'allume. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Placer le caquelon rempli de ses ingrédients sur le socle chauffant et l'y laisser pour que tout fonde bien. Remuer régulièrement la préparation. Remettre le thermostat en mode "chaud". Le thermostat permet de réguler une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux (No. 5) s'allume et s'éteint. C'est tout à fait normal, la température est ajustée en permanence.

Veuillez noter que le contenu du caquelon est très chaud, ne pas le toucher.
Exemple pour une fondue classique au fromage :
Placer un morceau de pain ou de légume sur la fourchette (No. 1) et la plonger dans le fromage fondu. Note : Toujours tenir la fourchette par la poignée en plastique pour éviter tout risque de brûlures et ne jamais la mettre directement en bouche pour éviter les risques de piqûres et de brûlures en bouche !

Conseil
Cette fondue est conçue pour être utilisée avec des préparations prêtes à l'emploi pour fondue. Elle est toutefois tout à fait adaptée pour cuisiner vos recettes personnelles.

Recette de fondue au fromage

Ingrédients
1 gousse d'ail
4 tasses de vin blanc sec
1/2 cuillère à soupe de jus de citron
3 sacs de gruyère râpé (de 100 g)
3 sacs d'emmental râpé (de 100 g)
2-3 cuillères à soupe de maïzena
4 cuillères à soupe de kirsch
Noix de muscade
Poivre blanc (fraichement moulu)

Préparation et conseils
Coupez une gousse d'ail en deux et frottez l'intérieur du caquelon avec. Ajoutez du vin et du jus de citron dans le caquelon. Branchez l'appareil sur une prise électrique. Tournez le thermostat (n° 4) au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant rouge (n° 5) s'allume, si la température de consigne est atteinte, le voyant d'état s'éteint. Mettez le caquelon rempli d'ingrédients sur la base de chauffage. Remuez les petits morceaux de fromage avec une cuillère en bois dans le vin chaud jusqu'à ce que le formage ait fondu. Mélangez de l'amidon de maïs avec un petit verre de kirsch jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez le mélange de farine de maïs dans la fondue au fromage et mélangez pour lier. Assaisonnez avec de la noix de muscade et du poivre. Vous pouvez réaliser des recettes de fondue au fromage avec tout type de fromages. Il suffit que le fromage fonde bien. Vous pouvez également ajouter un peu de jus de citron à cette recette pour éviter les grumeaux.

Idées d'ingrédients à tremper dans la fondue :
• Tous types de pains
• Tranches de poivrons
• Champignons
• Morceaux de concombres
• Nachos
• Morceaux d'ananas
• Brocolis, au préalable plongés dans de l'eau chaude
• Oignons blancs
• Cornichons
• Raisins
• Morceaux de salami
• Petits morceaux de cervelas
• Tomates cerises

* Conseil : Vous pouvez chercher de nombreuses autres recettes sur Internet.

Nettoyer l'appareil
Tout d'abord, débrancher l'appareil de la prise murale et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Nettoyer le socle chauffant (No. 3) avec un linge humide. Si nécessaire avec du détergent. Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer, cela aurait pour effet d'endommager l'appareil. Ne jamais le plonger dans l'eau ou quelque liquide que ce soit. Laisser le caquelon (No. 2) tremper dans l'eau chaude et retirer les restes à l'aide d'une brosse à vaisselle. Nettoyer les fourchettes à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Le caquelon ne va pas (No. 2) au lave-vaisselle.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

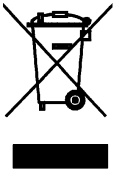
- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour ne pas risquer un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces. N'utilisez pas l'appareil si son cordon et sa prise sont endommagés ou s'il présente des dysfonctionnements, ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et rendre la garantie caduque.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur, sur ou à proximité de sources de chaleur
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un rebord, ne touchez pas ses surfaces chaudes et ne posez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de décor de fenêtre, etc.
- Cet appareil est destiné à une utilisation familiale uniquement et pour son utilisation prévue.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- L'appareil doit être surveillé, il ne doit pas être laissé sur ON ou chaud sans qu'un adulte ne le surveille.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou avec un système de télécommande.
- Remarque : Pour éviter de réenclencher par accident la protection thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de connexion externe comme un minuteur et il ne doit pas être connecté sur un circuit. Il faut allumer et éteindre l'appareil manuellement.
- Si le cordon ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par un réparateur agréé, pour éviter tout danger. Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- L'utilisation d'une rallonge ou d'un dispositif similaire n'est pas permise.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION FUTURE

Garantie

- Cet appareil fourni par notre Société est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Pendant la durée de la garantie, tout défaut matériel et tout défaut de fabrication de l'appareil ou de ses accessoires seront réparés ou remplacés sans frais à notre discrétion. Les services de cette garantie n'entraîne pas une extension de garantie et ne saurait donner lieu à une nouvelle garantie !
- Le bon de garantie est fourni par la preuve d'achat. Sans la preuve d'achat, aucun remplacement et aucune réparation ne seront effectués gratuitement.
- Si vous souhaitez faire une réclamation sous garantie, veuillez retourner à votre distributeur toute la machine dans l'emballage d'origine, accompagnée du reçu.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un distributeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.

Directives pour la protection de l'environnement



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être éliminé dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous après des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit

Cet appareil comprend un marquage selon la directive européenne 2002/96/EC relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En assurant le bon traitement de vos déchets, vous aidez à protéger l'environnement et la santé.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux objectifs de sécurité de la Directive 2006/95/EC sur les « appareils basse tension », aux exigences de sécurité de la Directive 2004/108/EC « Compatibilité électromagnétique » et aux exigences de la Directive 93/68/EEC.

HINWEIS: VERWENDEN SIE DEN FONDUE-TOPF NIEMALS MIT EINER ANDEREN WÄRMEQUELLE, SONDERN AUSSCHLIESSLICH MIT DER DAZUGEHÖRIGEN HEIZPLATTE.

Entfernen Sie die gesamte Verpackung vom Gerät.
Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt.
Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz.
Das Gerät immer auf eine ebene und feste Fläche stellen und einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.

Erstgebrauch
Reinigen Sie die Fonduegabeln (Nr. 1) und den Fonduetopf (Nr. 2) in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie sorgfältig.
Reinigen Sie die Heizplatte (Nr. 3) mit einem feuchten Tuch und entfernen Sie alle Aufkleber. Tauchen Sie die Heizplatte niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Beim Erstgebrauch kann das Gerät etwas Geruch und Rauch verbreiten, das ist normal. Stellen Sie das Gerät immer an einem gut belüfteten Ort auf und schützen Sie den Tisch mit einem Untersetzer.

Gebrauch
Füllen Sie den Fonduetopf (Nr. 2) mit den gewünschten Zutaten (in dieser Anleitung finden Sie einige tolle Rezepte). Das Fassungsvermögen des Fonduetopfs beträgt 2 Liter. Wir empfehlen jedoch, ihn zu höchstens 3/4 zu befüllen.
Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
Drehen Sie das Thermostat (Nr. 4) im Uhrzeigersinn auf die höchste Position. Die rote Kontrolllampe (Nr. 5) leuchtet auf; sie geht wieder aus, wenn die Temperatur erreicht ist. Stellen Sie den Fonduetopf mit den Zutaten auf die Heizplatte und lassen Sie alles gut schmelzen. Die Zutaten oft umrühren. Das Thermostat wieder auf dem Modus „warm" drehen. Das Thermostat hält die Temperatur konstant. Während des Gebrauchs geht die Kontrolllampe (Nr. 5) an und aus – das ist normal, da die Temperatur ständig reguliert wird.

Bitte beachten Sie, dass der Fonduetopf sehr heiß ist – nicht berühren.
Beispiel für klassisches Käsefondue:
Nehmen Sie ein Stück Brot oder Gemüse mit der Fonduegabel (Nr. 1) auf und tauchen Sie es in die heiße Käsesauce. Hinweis: Legen Sie die Fonduegabel immer auf dem Halter ab und stecken Sie sie niemals direkt in den Mund, da dies ernsthafte Verbrennungen verursachen kann!

Hinweis
Dieses Fondue wird am besten zusammen mit einem fertigen Käsefondueset genutzt. Aber natürlich können Sie auch Ihr eigenes Rezept kreieren.

Rezept für Käsefondue

Zutaten
1 Knoblauchzehe
4 Tassen trockener Weißwein
1/2 Teelöffel Zitronensaft
3 Tüten geriebener Gruyère (100 g)
3 Tüten geriebener Emmentaler (100 g)
2-3 Teelöffel Stärkemehl
4 Teelöffel Kirschwasser(verschwendung)
Muskatnuss
(Frisch geriebener) weißer Pfeffer

Vorbereitung und Tipps
Halbieren Sie den Knoblauch und reiben Sie die Innenseite des Fondue-Topfes damit ein. Geben Sie Wein und Zitronensaft in den Fondue-Topf. Den Stecker in eine geerdete Wandsteckdose stecken. Drehen Sie den Thermostat (Nr. 4) im Uhrzeigersinn auf die höchste Position. Die rote Kontrollleuchte (Nr. 5) leuchtet auf; wenn die Temperatur erreicht wurde, erlischt die Kontrollleuchte. Stellen Sie den mit den Zutaten gefüllten Fondue-Topf auf die Heizplatte. Rühren Sie den geriebenen Käse mit einem Holzlöffel in den heißen Wein, bis der ganze Käse geschmolzen ist. Verrühren Sie Maisstärke und Kirschwasser in einer Tasse zu einer homogenen Paste. Geben Sie die Stärkepaste in die Käsefonduemischung und rühren Sie, um diese zu binden. Würzen Sie mit Muskatnuss und Pfeffer. Sie können Käsefonduerezepte übrigens mit allen Käsesorten zubereiten. Wichtig ist, dass sie schmelzen. Sie können diesem Rezept auch etwas Zitronensaft hinzufügen; dadurch bilden sich weniger leicht Klümpchen.

Und das können Sie in das Käsefondue tauchen:
• Alle Sorten Brot
• Paprikastreifen
• Champignons
• Gurkenstücken
• Nacho-Chips
• Ananasstücken
• Brokkoli, zuerst in heißes Wasser getaucht
• Silberzwiebeln
• Senfgurken
• Weintrauben
• Salamistücken
• kleine Stücken Zervelatwurst
• kleine halbierte Tomaten

* Tipp: Mehr Rezepte finden Sie im Internet.

Reinigung des Geräts
Ziehen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
Reinigen Sie die Heizplatte (Nr. 3) mit einem feuchten Tuch. Wenn nötig, benutzen Sie etwas Reinigungsmittel.
Verwenden Sie niemals scheuernde und/oder ätzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Topfreiniger, da diese das Gerät beschädigen können. Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Den Fonduetopf (Nr. 2) in warmem Wasser einweichen lassen und

eventuelle Reste mit einer Geschirrbürste entfernen. Die Gabeln in warmem Seifenwasser waschen oder im Geschirrspüler reinigen. Der Fonduetopf (Nr. 2) ist nicht spülmaschinenfest.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

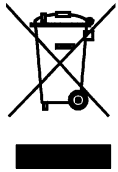
- Lesen Sie sich bitte alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme durch.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie weder Kabel, Stecker noch das Gerät selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie das Kochgerät abkühlen, bevor Sie Teile an- oder abbauen. Benutzen Sie Kein Gerät mit beschädigtem Netzkabel oder –stecker, nach einer Funktionsstörung oder wenn das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Die Verwendung zusätzlicher, nicht vom Gerätehersteller empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen und Löschung aller Garantieansprüche führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe/auf Heizquellen.
- Vermeiden Sie, dass das Kabel über die Tischkante oder der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt oder in Kontakt mit heißen Teilen kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von Vorhängen, Gardinen usw.
- Das Gerät darf nur im Haushalt und für den Verwendungszweck, für den es hergestellt wurde, genutzt werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät ist immer zu beaufsichtigen und sollte niemals eingeschaltet oder vor der Abkühlung ohne entsprechende Aufsicht eines Erwachsenen bleiben.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen geeignet, außer sie werden beaufsichtigt oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Schaltuhr oder einem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Hinweis: Um die Gefahr einer unbeabsichtigten Rückstellung des Wärmeschutzes zu vermeiden, sollte das Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. eine Schaltuhr betrieben werden oder mit einem Stromkreis verbunden werden, der das Gerät regelmäßig einschaltet.
- Zur Gefahrenvermeidung muss ein beschädigtes/r Kabel oder Stecker von einem autorisierten Fachmann ersetzt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Die Verwendung einer Verlängerungsschnur oder ähnlicher Teile ist nicht gestattet.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF

Garantie

- Die Gerätegarantie, die von unserem Unternehmen gewährt wird, beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Kaufdatum (Quittung).
- Alle Defekte des Geräts oder seines Zubehörs aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern werden durch kostenlose Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Austausch des Geräts beseitigt. Die Garantieleistungen sehen weder eine Garantieverlängerung noch ein Recht auf Neuausstellung der Garantie vor!
- Der Garantienachweis wird durch den Kaufbeleg zur Verfügung gestellt. Ohne Kaufbeleg wird keine kostenlose Reparatur oder ein Austausch durchgeführt.
- Falls Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, bringen Sie bitte das gesamte Gerät in der Originalverpackung und mit Kaufbeleg zu Ihrem Händler.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.

Umweltschutzrichtlinien



Dieses Gerät gehört nach Ablauf seiner Gebrauchsdauer nicht in den Hausmüll, sondern muss an einem Recycling-Punkt für elektrische und elektronische Haushaltsgeräte abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und Verpackung soll Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Punkt lenken. Das Material, das für dieses Gerät verwendet wurde, ist recycelbar. Durch das Recycling gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie bei Ihren Kommunalbehörden nach Informationen zur Rücknahme nach.

Verpackung

Die Verpackung ist zu 100 % recycelbar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

Produkt

Dieses Gerät ist mit einem Kennzeichen gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ausgestattet. Durch die Sicherstellung, dass das Produkt korrekt als Abfall entsorgt wird, helfen Sie, die negativen Auswirkungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu minimieren.

EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde gemäß der Sicherheitsziele der EG-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG, der Sicherheitsanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG „Elektromagnetischer Kompatibilität“ und der Erfordernisse der Richtlinie 93/68/EWG entwickelt, hergestellt und vertrieben.

Uso y mantenimiento **ES**

NOTA: NO UTILICE NUNCA LA OLLA DE FONDUE CON UN FUENTE DE CALOR QUE NO SEA LA PLACA DE CALOR PROPORCIONADA.

Retire todo el material de embalaje del aparato.
Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar.
Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz.
Coloque el aparato sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.

Antes del primer uso
Limpie los pinchos para fondue (nº 1) y la olla de fondue (Nº 2) en agua templada con jabón y séquelas a fondo.
Limpie la base térmica (nº 3) con un trapo húmedo y despegue los adhesivos.
¡No sumerja nunca la base térmica en agua u otros líquidos! Cuando se utilice por primera vez, el aparato puede desprender humo y olor: esto es habitual. Coloque el aparato siempre en una zona bien ventilada y encima de un reposaplatos para evitar que la mesa se queme.

Uso
Llene la olla de fondue (Nº 2) con los ingredientes deseados (en este manual encontrará algunas recetas estupendas). La fondue tiene una capacidad de 2 litros.Sin embargo, recomendamos no usar más del ¾ del contenido total.
Enchúfela en una toma de corriente de tierra.
Gire el termostato (Nº4) en el sentido de las agujas del reloj hasta su posición más alta. Se encenderá la luz de control roja (Nº 5). Cuando se alcanza la temperatura deseada la luz se apaga.
Coloque la olla de fondue, con los ingredientes, en la base térmica y deje que se fundan bien. Remueva los ingredientes a menudo. Gire el termostato hasta el modo “templado”.
El termostato regula la temperatura para que se mantenga constante. Durante su uso, la luz roja (Nº 5) se enciende y se apaga; es normal, ya que la temperatura se autoajusta constantemente.

Tenga en cuenta que el contenido de la olla de fondue está muy caliente: no lo toque.
Ejemplo de fondue de queso clásica:
Coloque un trozo de pan o de verdura en el pincho para fondue (Nº 1) y sumérjalo en la salsa de queso caliente. Nota: Coja siempre el pincho para fondue por el mango y nunca por la parte metálica, ya que podría provocar quemaduras graves.

Consejo
Esta fondue es más adecuada para un paquete preparado de queso para fondue. Aunque también es adecuado para sus propias recetas.

Receta para fondue de queso

Ingredientes
1 diente de ajo
4 tazas de vino blanco seco
½ cucharada de zumo de limón
3 bolsas de queso Gruyère rallado (100 g.)
3 bolsas de queso Emmental rallado (100 g.)
2-3 cucharadas de Maizena
4 cucharadas de kirsch
nuez moscada
Pimienta blanca (recién molida)

Preparación y consejos
Corte el ajo por la mitad y restriéguelo por la parte interior de la olla para la fondue. Añada vino y zumo de limón a la olla. Enchufe a la toma de corriente. Gire el termostato (nº 4) en sentido horario hasta la posición más elevada. El piloto de control rojo (nº 5) se iluminará y, cuando se alcance la temperatura, se apagará. Coloque la olla para fondue, llena con los ingredientes, sobre la placa de calor. Gire las porciones de queso rallado con una cuchara de madera en el vino caliente hasta que se derrita todo el queso. En una taza, mezcle harina de maíz con kirsch hasta que se forme una pasta homogénea. Mezcle la pasta de harina de maíz con la mezcla de la fondue de queso y remuévalo para que se liguen. Condimente con nuez moscada y pimienta. Por cierto, puede preparar fondues de queso con todo tipo de quesos, siempre que se puedan derretir. También puede añadir un poco de zumo de limón a esta receta y así evitará que se formen grumos.

Ingredientes aconsejados para mojar en la fondue de queso:
•Todo tipo de pan
• Rebanadas de pimentón
• Champiñones
• Trozos de pepino
• Nachos
• Trozos de piña
• Broccoli, sumergido primero en agua caliente
• Cebollas perla
• Pepinillos
• Uvas
• Rodajas de salami
• Rodajas de Saveloy
• Tomates partidos por la mitad

* Consejo: Puede hallar más recetas en Internet.

Limpieza del aparato
Primero extraiga el enchufe de la toma de corriente y deje que todas las piezas se enfríen antes de limpiarlas.
Limpie la base térmica (Nº 3) con un trapo húmedo. Si es necesario, utilice un poco de detergente.
No utilice nunca limpiadores agresivos o abrasivos, estropajo de acero inoxidable o un estropajo corriente, ya que dañaría el aparato. No sumergir en agua u otro líquido. Sumerja la olla de fondue (Nº 2) en agua templada y elimine los restos con un cepillo para lavar platos. Lave los pinchos con agua templada con jabón o en el lavavajillas. La olla de fondue (Nº 2) no es apta para lavavajillas.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

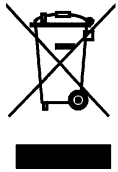
- Lea las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el aparato de enfríe antes de montar o desmontar cualquiera de sus piezas. No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones e invalidar la garantía que pueda tener.
- No lo utilice en el exterior, ni cerca o sobre fuentes de calor directo.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del banco de cocina, ni que entre en contacto con las partes calientes y no permita que el aparato se coloque debajo o cerca de cortinas, cubiertas de ventanas, etc.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, por tanto, no lo deje nunca desatendido por un adulto mientras esté encendido o caliente.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no se ha diseñado para el uso con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
- Nota: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el objeto mismo.
- La sustitución de cables y enchufes dañados se debe realizar por un técnico autorizado para evitar peligros. No repare el aparato usted mismo.
- No está permitido utilizar un cable alargador ni similar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

Garantía

- El aparato proporcionado por nuestra Compañía está cubierto por una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (recibo).
- Durante el periodo de garantía, cualquier avería del aparato o de sus accesorios debida a defectos de los materiales o la fabricación se solucionará gratuitamente mediante una reparación o, a nuestra discreción, su sustitución. Los servicios de la garantía no incluyen una extensión de la duración de la misma ni dan derecho a extender una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona con la prueba de compra. Sin esta, no se llevarán a cabo reparaciones ni cambios gratuitos.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina completa en su embalaje original al vendedor, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la máquina entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.

Normas de protección del medioambiente



Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su vida útil, sino que se debe depositar en un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

Producto

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurar que el producto se procesa correctamente cuando se desecha, ayudará a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad CE

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directiva de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva EMC 2004/108/EC “Compatibilidad Electromagnética” y los requisitos de la Directiva 93/68/EEC.

NOTA: NON UTILIZZARE MAI LA PENTOLA PER FONDUTA SU UNA SORGENTE DI CALORE DIVERSA DALLA BASE DI RISCALDAMENTO IN DOTAZIONE.

Rimuovere tutto l'imballaggio dell'apparecchio.
Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica.
Tensione nominale: AC220-240V 50Hz.
Posizionare l'apparecchio su un superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.

Primo uso
Pulire le forchette per la fonduta (1) e la pentola per la fonduta (2) in acqua e sapone calda e asciugare.
Pulire la base riscaldante (3) con un panno morbido umido e rimuovere eventuali adesivi.
Non immergere la base riscaldante in acqua o altri liquidi! Al primo uso l'apparecchio potrebbe emettere cattivo odore e del fumo, questo è normale. Posizionare sempre l'apparecchio in un'area ben ventilata e su un sottobicchiere per prevenire il danneggiamento della tavola.

Uso
Riempire la pentola per la fonduta (2) con gli ingredienti desiderati (in questo manuale sono riportate alcune ricette). La capacità della pentola per fonduta è di 2 litri. Comunque, raccomandiamo di non usare più dei ¾ del contenuto totale.
Collegare ad una presa di corrente.
Girare il termostato (4) in senso orario alla sua posizione più alta. La spia di controllo rossa (5) sia accende, se la temperatura è raggiunta la luce si spegne.
Posizionare la pentola per la fonduta con gli ingredienti sulla base riscaldante e lasciare sciogliere bene. Mescolare di frequente gli ingredienti. Riportare il termostato in modalità "riscalda".
Il temostato regola una temperatura costante. Durante l'uso, la spia di controllo (5) si accende e si spegne, questo è normale, la temperatura impostata è regolata costantemente.

Si noti che il contenuto della pentola per fonduta è molto caldo, non toccarlo.
Esempio di fonduta al formaggio classica.
Porre un pezzo di pane o verdura sulla forchetta per fonduta (1) e immergere nel formaggio caldo. Nota: Porre sempre la forchetta per fonduta nel supporto e mai direttamente in bocca, ciò può causare gravi scottature!

Consiglio
Quest'apparecchio è meglio usato con set per fonduta al formaggio pronto da fare. Ma è anche molto idoneo per accogliere le vostre ricette.

Ricetta per fonduta al formaggio

Ingredienti
1 spicchio di aglio
4 tazze di vino bianco secco
1/2 cucchiaio di succo di limone
3 buste di gruviera grattuggiata (da 100 g)
3 buste di formaggio Emmental grattuggiato (da 100 g)
2-3 cucchiai di farina di gran turco
4 cucchiai di kirsch
noce moscata
pepe bianco in grani

Preparazione e consigli
Dividere a metà l'aglio e strofinare il fondo della pentola per fonduta. Aggiungere vino e succo di limone nel contenitore. Infilare la spina in una presa dotata di messa a terra. Girare il termostato (N° 4) in senso antiorario fino alla posizione massima. La spia rossa (N° 5) si accende; se la temperatura viene raggiunta la spia si spegne. Collocare la pentola per fonduta, colma dei relativi ingredienti, sulla base riscaldante, Versare il formaggio grattugiato con un cucchiaio di legno nel vino caldo finché il formaggio non si scioglie. Versare amido di mais con kirsch in una tazza finché no si forma un impasto uniforme. Mescolare l'impasto con amido di mais nella fonduta di formaggio, mescolare e versare per legare. Speziare con noce moscata e pepe. È possibile realizzare fondute di formaggio con tutti i tipi di formaggio, è sufficiente che si sciolga. È inoltre possibile aggiungere un po' di succo di limone a questa ricetta, per evitare la formazione di grumi.

Consigli su cosa immergere nella fonduta al formaggio:
• Tutti i tipi di pane
• Pezzi di paprika
• Funghi puliti
• Pezzi di cetriolo
• Nachos
• Pezzi di ananas
• Broccoli, prima immergerli in acqua calda
• Cipolle
• Cetriolini sott'aceto
• Uva
• Pezzi di salame
• Piccoli pezzi di cervellata
• Piccoli pezzi di pomodori

* Consiglio: Ulteriori ricette si trovano su Internet.

Pulizia del dispositivo
Prima di pulire scollegare la spina dalla presa e far raffreddare completamente tutte le parti. Pulire la base riscaldante (3) con un panno umido. Se necessario, con alcuni detergenti. Non usare mai detergenti abrasivi, retina o spugna ruvida, che potrebbero danneggiare l'apparecchio. Non immergere in acqua o in altri liquidi. Lasciare la pentola per fonduta (2) in acqua e rimuovere i resti con una spazzola per piatti. Lavare le forchette in acqua calsa e sapone o lavare in lavastoviglie. La pentola per fonduta (2) non può essere lavata in lavastoviglie.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

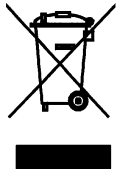
- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare maniglie o pomelli.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere cavo, spina o l'apparecchio in acqua o altro liquido.
- Scollegare dalla presa se non in uso e prima di pulire. Far raffreddare l'apparecchio prima di posizionare o rimuovere parti. Non usare l'apparecchio con il cavo o la presa danneggiata o dopo aver riscontrato malfunzionamento o il danneggiamento in qualsiasi modo del dispositivo.
- L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio può causare infortuni e invalidare la garanzia.
- Non usare all'aperto o in prossimità di fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo sui bordi del tavolo o sportelli, o toccare superfici calde o venire in contatto con parti calde o permettere al prodotto di essere posto sotto o in prossimità di tende, rivestimenti di finestre ecc.
- Questo apparecchio è solo per uso domestico e solo per gli scopi previsti.
- L'apparecchio deve essere posto su una superficie stabile e piana.
- Questo dispositivo deve essere controllato e non deve mai essere lasciato accesso o si riscalda senza la supervisione di adulti.
- Questo dispositivo non è inteso per essere usato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che mancano di esperienza e conoscenza, a meno che non siano soggette a supervisione o istruzione in merito all'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso con un timer esterno o un telecomando.
- Nota: Per evitare danni dall'attivazione accidentale della protezione termica, l'apparecchio non può essere alimentato attraverso un interruttore esterno, come un timer, o collegato a un circuito e acceso regolarmente dal soggetto.
- Cavo o presa danneggiata devono essere sostituiti da tecnico autorizzato per evitare pericoli. Non riparare l'apparecchio da sé.
- Non è consentito l'uso di prolunga o simili.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER FUTURA CONSULTAZIONE

Garanzia

- L'apparecchio fornito dalla nostra società è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Durante il periodo di garanzia eventuali guasti all'apparecchio o suoi accessori per difetti materiali o di produzione saranno eliminati gratuitamente mediante riparazione o sostituzione a nostra discrezione. I servizi garantiti non prevedono un'estensione della garanzia né danno il diritto di una nuova garanzia!
- Prova della garanzia è fornita dalla prova di acquisto. Senza la prova di acquisto non può essere effettuata alcuna sostituzione o riparazione gratuita.
- Se si richiede un intervento coperto da garanzia è necessario restituire l'apparecchio nella confezione originale al rivenditore insieme alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazione possono essere effettuata da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.

Linee guida per la protezione ambientale



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Confezione

La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

Prodotto

Questo apparecchio è dotato di marchio in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE. sullo Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Assicurarsi che il prodotto sia smaltito correttamente, ciò aiuta a evitare conseguenze avverse per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione CE di conformità

Questo apparecchio è progettato, realizzato e marchiato in conformità ai requisiti di sicurezza della Direttiva per la bassa tensione "No 2006/95/CE, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

Funcionamento e manutenção **PT**

NOTA: NUNCA UTILIZE A PANELA DE FONDUE SOBRE OUTRA FONTE DE CALOR QUE NÃO A BASE DE AQUECIMENTO FORNECIDA.

Retire todas as embalagens da caixa do aparelho.
Verifique se a tensão do aparelho corresponde à tensão principal de sua casa.
Tensão nominal: CA 220-240 V 50 Hz.
Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e assegure-se de que deixa um espaço livre, no mínimo, de 10 cm à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.

Primeira utilização
Limpe os garfos do fondue (Nº 1) e a espiriteira do fondue (Nº 2) em água quente e sabão e seque-os completamente.
Limpe a base de aquecimento (Nº 3) com um pano húmido e remova qualquer rótulo autocolante.
Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido! Algum odor e fumo podem ser emitidos ao utilizar pela primeira vez a máquina. Esta situação é normal. Coloque sempre a máquina numa área bem ventilada e sobre uma base para prevenir algum dano na mesa.

Utilização
Encha a espiriteira do fondue (Nº 2) com os ingredientes que deseja (neste manual encontra algumas óptimas receitas). A espiriteira do fondue tem 2 litros de capacidade. No entanto, recomendamos a que não a encha com mais de 3 / 4 da sua capacidade total.
Ligue a máquina a uma tomada de parede com ligação à terra.
Rode o termóstato (Nº 4) no sentido dos ponteiros do relógio para a posição mais alta. A luz de controlo vermelha (Nº 5) acende. Se a temperatura é atingida a luz de controlo apaga.
Coloque a espiriteira do fondue, com os ingredientes, sobre a base de aquecimento e deixe que estes fundam bem. Vá mexendo com frequência os ingredientes. Volte a rodar o termóstato para o modo “quente”.
O termóstato regula a temperatura de um modo constante. Durante a utilização, a luz de controlo (Nº 5) apaga. Esta situação é normal e a temperatura será constantemente ajustada.

Tenha em atenção que o conteúdo da espiriteira do fondue está muito quente, por isso evite tocar-lhe.
Exemplo de uma receita clássica de queijo fundido:
Coloque um naco de pão ou legumes num dos garfos do fondue (Nº 1) e mergulhe-o no molho quente de queijo. Nota: Pouse sempre o garfo do fondue no seu suporte e nunca o leve directamente à boca, pois pode queimar-se gravemente!

Advertência
Este fondue tem uma melhor utilização com queijo fundido pré-preparado. No entanto, também se adapta para a confecção das suas próprias receitas.

Receita de queijo fundido

Ingredientes
1 dente de alho
4 copos de vinho branco seco
1/2 colheres de sopa de sumo de limão
3 saquetas de queijo Gruyère ralado (de 100 g)
3 saquetas de queijo Emmental ralado (de 100 g)
2 a 3 colheres de sopa de farinha Maizena
4 colheres de sopa de kirsch (sobrante)
noz moscada
pimenta branca (em pó, fresca)

Preparação e conselhos
Corte alho ao meio e esfregue o interior da panela de fondue. Adicione vinho e sumo de limão à panela de fondue. Ligue a ficha a uma tomada de parede com ligação à terra. Rode o termóstato (N.º 4) para a direita até à sua posição mais elevada. A luz de controlo vermelha (N.º 5) acende-se e se a temperatura for alcançada a luz de controlo apaga-se. Coloque a panela de fondue com os ingredientes sobre a base de aquecimento. Mexa as partes de queijo ralado com uma colher de madeira no vinho quente até todo o queijo estar derretido. Mexa a farinha maisena com ginja num copo até obter uma pasta suave. Misture a pasta de farinha maisena na mistura de fondue de queijo e mexa para unir. Tempere com noz-moscada e pimenta. Pode fazer receitas de fondue de queijo com todos os tipos de queijo. Se apenas derreter, pode adicionar um pouco de sumo de limão à receita, pois ajuda a solidificar.

Sugestões para utilizar o queijo fundido:
• Em todos os tipos de pão
• Em fatias com pimentão doce
• Carne com cogumelos
• Pedaços de pepino
• Nacho Chips
• Pedaços de ananás
• Brócolos, mergulhados previamente em água quente
• Cebolas
• Pepinos
• Uvas
• Fatias de salame
• Fatias pequenas de salsicha de porco
• Tomates cortados às fatias pequenas

* Sugestão: Pode encontrar mais receitas pesquisando na Internet.

Limpeza do aparelho
Primeiro, retire a ficha da tomada e deixe que as peças arrefeçam antes de as lavar.
Limpe a base de aquecimento (Nº 3) com um pano húmido. Se necessário, com um pouco de detergente.
Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, esfregões ou palha de aço, que podem danificar o aparelho. Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido. Deixe a espiriteira do fondue (Nº 2) em água quente durante as semanas que forem necessárias e retire o que resta do seu interior com uma escova de lavar loiça. Lave os garfos em água quente com sabão ou na máquina de lavar loiça. A espiriteira do fondue (Nº 2) não pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho na água ou noutro líquido qualquer.
- Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe que o aparelho arrefeça antes de montar ou desmontar peças. Não coloque em funcionamento aparelhos com cabo ou ficha danificado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano.
- A utilização de peças acessórias não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, sobre ou perto de fontes de calor.
- Não deixe o cabo a cair da esquina de uma mesa ou de um balcão, toque em superfícies ou peças quentes ou deixe o produto debaixo ou perto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para utilização doméstica e só para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e nivelada.
- Este aparelho é um aparelho que requer a presença de alguém e, como tal, nunca deve ser deixado LIGADO ou enquanto estiver quente sem a supervisão de um adulto.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas motoras ou mentais reduzidas, falta de experiência e conhecimento, salvo se supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro externo ou por sistema de controlo remoto.
- Nota: Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ou for ligado regularmente por uma pessoa.
- Um cabo ou uma ficha danificado deve ser reparado por um técnico autorizado para evitar algum acidente. Não repare o aparelho por si próprio.
- Não é permitida a utilização de uma extensão ou de outro meio semelhante.

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

Garantia

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses com início a partir da data da sua compra (recibo).
- Ao longo da duração da garantia qualquer falha do aparelho ou dos seus acessórios desde defeitos de material ou fabrico será reparada sem qualquer encargo pelo serviço de reparação ou, à nossa custa, pela sua substituição. A garantia não confere nenhuma extensão da duração da garantia, nem dá o direito a uma nova garantia!
- O recibo da compra serve como comprovativo da garantia. Sem o comprovativo da garantia, não será realizada nenhuma reparação ou substituição sem encargo.
- Se deseja apresentar uma reclamação com base na garantia, entregue o aparelho na sua totalidade na embalagem de origem ao seu vendedor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo do aparelho na totalidade. Nesses casos, contacte a nossa linha directa. O vidro partido ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitos a encargo.
- Os defeitos em consumíveis ou peças sujeitos a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição dessas peças não estão cobertos pela garantia e devem ser pagos!
- A garantia perde a validade no caso de modificação não autorizada no aparelho.
- Findo o prazo da garantia, a reparação pode ser levada a cabo pelo fabricante competente ou pelo serviço de reparação contra o pagamento dos custos daí decorrentes.

Orientações para a protecção do meio ambiente

Este aparelho não deve ser depositado em pontos de recolha de lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser depositado num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem

A embalagem é 100% reciclável. Deposite-a em separado.

Produto

Este aparelho vem fornecido com uma marca em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.
sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que o produto é tratado correctamente como resíduo, está a ajudar a prevenir consequências adversas para o meio ambiente e a saúde humana.

Declaração de conformidade EC

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

OBS: ANVÄND ALDRIG FONDUEGRYTAN PÅ NÅGON ANNAN VÄRMEKÄLLA ÄN DEN MEDFÖLJANDE VÄRMEBASEN.

Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning.
Märkspänning: AC220-240V 50Hz.
Placera enheten på en plan stabil yta och se till att det finns en fri yta på minst 10 cm runt om enheten. Denna enhet är ej lämplig för installation i ett skåp eller för användning utomhus.

Första användningen
Rengör fonduegafflarna (nr. 1) och fonduegrytan (nr. 2) i varmt tvålvatten och torka dem noggrant.
Rengör värmebasen (nr. 3) med en fuktig trasa och ta bort alla eventuella klistermärken.
Sänk aldrig ned värmebasen i vatten eller någon annan vätska. Vid första användningen kan det komma lite rök och lukt från apparaten, detta är normalt. Placera alltid apparaten på en väl ventilerad plats och ställ den på ett underlägg för att undvika skador på bordet.

Användning
Fyll fonduegrytan (nr. 2) med önskade ingredienser (det finns bra recept i den här bruksanvisningen). Fonduegrytans kapacitet är 2 liter. Vi rekommenderar dock att du inte fyller grytan mer än till 3/4 av kapaciteten.
Sätt in stickkontakten i ett jordat eluttag.
Vrid termostaten (nr. 4) medurs till dess högsta läge. Den röda kontrollampan (nr. 5) tänds, och när önskad temperatur har uppnåtts släcks den.
Placera fonduegrytan, fylld med ingredienserna, på värmebasen och låt den stå tills innehållet smälter ordentligt. Rör om ingredienserna ofta. Vrid tillbaka termostaten till läget "varm".
Termostaten reglerar en konstant temperatur. Under användningen kommer kontrollampan (nr. 5) att tändas och släckas flera gånger. Detta är normalt, eftersom temperaturen justeras kontinuerligt.

Observera att innehållet i fonduegrytan är mycket varmt, undvik fysisk kontakt med detta.
Exempel på klassisk fondue:
Sätt en bröd- eller grönsaksbit på fonduegaffeln (nr. 1) och doppa den i den varma ostsåsen.
Obs: Sätt alltid fonduegaffeln i hållaren och aldrig direkt i munnen, det kan ge svåra bränn- och stickskador.

Tips
Denna fondue passar bäst att använda med en färdiggjord fonduesats. Men den passar även bra till egna recept som du har.

Recept på ostfondue

Ingredienser
1 klyfta vitlök
1 liter torrt vitt vin
1/2 matsked citronsaft
3 påsar riven gruyèreost (à 100 g)
3 påsar riven emmentalerost (à 100 g)
2-3 matskedar majsena
4 matskedar kirsch
muskot
(färskmald) vitpeppar

Förberedelser och tips
Dela en vitlök på hälften och gnid in fonduegrytans insida. Tillsätt vin och citronjuice i fonduegrytan. Sätt i kontakten i ett jordat vägguttag. Vrid termostaten (nr. 4) medurs till högsta läge. Den röda kontrollampan (nr. 5) tänds och när temperaturen har uppnåtts släcks den. Placera fonduegrytan, fylld med ingredienser, på värmebasen. Rör ner riven ost i et varma vinet med en träsked tills all ost har smält. Blanda majsstärkelse med kirsch i en mugg tills det blir en jämn smet. Blanda majsmjölsblandningen i ostblandningen och rör för att reda den. Krydda med muskor och peppar. Du kan göra ostfonduerecept med alla typer av ost som går att smälta. Du kan också tillsätta lite citronjuice till det här receptet eftersom det motverkar klumpar.

Tips på saker att doppa i ostfondue:
• All slags bröd
• Paprikaskivor
• Rensad svamp
• Gurkbitar
• Nachochips
• Ananasbitar
• Broccoli, doppas först i varmt vatten
• Silverlök
• Ättiksgurka
• Vindruvor
• Salamibitar
• Små bitar av cervelatkorv
• Små tomater i halvor

* Tips: Du kan hitta fler recept på Internet.

Rengöring av apparaten
Ta först ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den. Rengör värmebasen (nr. 3) med en fuktig trasa. Använd rengöringsmedel vid behov. Använd aldrig grova och slipande rengöringsmedel, skurbollar eller stålull, det skadar apparaten. Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Låt fonduegrytan (nr. 2) stå i varmt vatten ett tag och tag bort matresterna med en diskborste. Tvätta gafflarna i varmt tvålvatten eller diska dem i diskmaskin. Fonduegrytan (nr. 2) går inte att diska i diskmaskin.

VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR

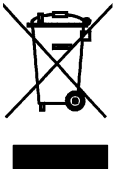
- Läs alla anvisningar innan användning.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen.
- För att inte råka ut för elstötar ska du inte sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ut kontakten ur eluttaget när apparaten inte används och innan den rengörs. Låt apparaten svalna innan du sätter dit eller tar bort delar. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten har skadats eller om apparaten har slutat fungera eller har skadats på något sätt.
- Användning av extra utrustning som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och ogiltigförklara eventuella garantier som du kan ha.
- Använd inte apparaten utomhus eller på eller i närheten av direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller diskar eller komma i kontakt med varma ytor eller varma delar och låt inte apparaten stå under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsanvändning och endast till för det syfte den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat behöver alltid tillsyn medan den är på och ska aldrig lämnas utan vuxen övervakning i påslaget läge eller medan den är varm.
- Denna apparat är ej avsedd att hanteras av personer (inkl. barn) med förminskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte får tillsyn eller anvisningar för användandet av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Ha kontroll på barnen så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat är ej avsedd att användas med extern timer eller med fjärrkontroll.
- Obs: För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte apparaten drivas med ström från en extern kopplingsanordning, som t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som sätts på regelbundet av användaren.
- En skadad sladd eller kontakt måste bytas ut av en auktioriserad tekniker för att undvika risker. Reparera inte apparaten på egen hand.
- Det är ej tillåtet att använda förlängningssladdar eller liknande.

SPARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA BRUK

Garanti

- Apparaten som vår firma levererat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- Under garantitiden kommer alla fel som beror på material- eller tillverkningsfel att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller, beroende på vår bedömning, genom byte. Garantitjänsten medför inte en förlängning av garantitiden och ger inte heller rätt till en ny garanti.
- Garantibeviset utgörs av bevis för köpet. Utan bevis för köpet kommer inga byten eller reparationer att utföras utan kostnad.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår ”hotline” vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationsservice mot påföljande betalning.

Riktlinjer för skyddande av miljön



Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialet som använts i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna om information angående återvinningsstationer.

Förpackningen
Förpackningen består av 100% återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

Produkten
Denna apparat är försedd med märkning enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinns ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt.

EU-deklaration om överensstämmelse
Denna apparat är konstruerad, tillverkad och marknadsförd enligt säkerhetsmålen i lågspänningsdirektivet 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC ”Elektromagnetisk kompatibilitet” och kraven i direktivet 93/68/EEC.

NAPOMENA: NIKAD NE KORISTITE POSUDU NA DRUGIM IZVORIMA TOPLINE OSIM NA BAZIO ZA ZAGRIJAVANJE.

Uklonite svu ambalažu s uređaja.
Provjerite odgovara li napon uređaja mrežnom naponu vašeg doma.
Nazivni napon: AC 220-240 V, 50 Hz.
Uređaj stavite na ravnu i stabilnu površinu te oko njega osigurajte najmanje 10 cm slobodnog prostora. Uređaj nije predviđen za ugradnju u ormarić ili za upotrebu na otvorenom.

Prvo korištenje
Operite vilice za fondue (br. 1) i posudu za fondue (br. 2) u toploj sapunici i dobro osušite.
Obrišite grijaću podlogu (br. 3) mokrom krpom i skinite sve naljepnice.
Grijaću podlogu nikad nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine! Normalno je da prilikom prvog korištenja aparat otpušta dim ili miris. Postavite uređaj na dobro prozračeno mjesto i na podmetač kako biste izbjegli oštećenje stola.

Upotreba
Napunite posudu za pondue (br. 2) željenim sastojcima (u ovom su priručniku navedeni neki sjajni recepti). Kapacitet posude za fondue je 2 litre. No preporučujemo da je ne punite više od 3/4.
Uključite aparat u uzemljenu utičnicu.
Okrenite termostat (br. 4) do kraja u smjeru kazaljke na satu. Pali se crvena kontrolna lampica (br. 5). Nakon postizanja temperature kontrolna se lampica gasi.
Postavite posudu za fondue napunjenu sastojcima na grijaću podlogu i pričekajte da se sastojci dobro otope. Sastojke često miješajte. Okrenite termostat ponovo u položaj « grijanje ».
Termostat regulira konstantnu temperaturu. Tijekom upotrebe kontrolna se lampica (br. 5) pali i gasi. To je normalno i znači da se temperatura održava konstantnom.

Napominjemo da je sadržaj posude za fondue vrlo vruć. Nemojte ga dodirivati.
Primjer klasičnog fondua od sira:
Postavite komad kruha ili povrće na vilicu za fondue (br. 1) i uronite ga u vrući umak od sira.
Napomena: Vilicu za fondue uvijek držite za držač i nikad je nemojte stavljati izravno u usta kako se ne biste opekli!

Savjet
Ovaj je fondue najbolje koristiti s gotovim kompletom za fondue od sira. Prikladno je i za vaše vlastite recepte.

Recept za fondue od sira

Sastojci
1 režanj češnjaka
4 šalice suhog bijelog vina
1/2 jušna žlica limunskog soka
3 vrećice ribanog sira Gruyère (100 g)
3 vrećice ribanog sira Ementaler (100 g)
2-3 jušne žice kukuruznog škroba
4 jušne žlice brendija (rasipanje)
oraščić
(svježe mljeveni) bijeli papar

Priprema i svajeti
Prepolovite češnjak i naribajte ga u posudu. Dodajte u posudu vino i limunov sok. Ukopčajte u utičnicu s uzemljenjem. Okrenite termostat (br. 4) u smjeru kazaljke sata do najvišeg položaja. Crveno upravljačko svjetlo (br. 5) će zasvijetliti, i kad se postigne temperature, upravljačko svjetlo će se isključiti. Posudu sa sastojcima stavite na bazu za zagrijavanje. Umiješajte narezane komade sira drvenom žlicom u vino, sve dok se sav sir ne rastopi. Umiješajte kukuruzno brašno s divljim trešnjama u šalicu sve dok ne naraste glatka masa. Miješajte tijesto od kukuruznog brašna u sir i miješajte dok se sve ne poveže. Začinite muškatovim oraščićima i paprom. Recepti sa sirom u posudi fondu mogu se raditi s raznim vrstama sira. Uvjet je da se tope. Možete dodati i malo limunovog soka jer time ćete spriječiti stvaranje grudica.

Savjeti za fondue od sira za umakanje:
• sve vrste kruha
• režnjevi paprike
• gljive
• komadi krastavca
• čips, tortilja i slično
• komadi ananasa
• brokula, prethodno namočena u vrućoj vodi
• luk srebrenac
• Gherkins
• grožđe
• komadi salame
• male kobasice
• polovice malih krumpira

* Savjet: više recepata možete pronaći na internetu.

Čišćenje uređaja
Najprije iskopčajte utikač iz utičnice i prije čišćenja pričekajte da se svi dijelovi ohlade. Grijaću bazu (br. 3) čistite vlažnom krpom. Ako je potrebno, upotrijebite malo deterdženta. Radi zaštite metalnih i plastičnih površina nemojte koristi gruba i abrazivna sredstva te oštre spužve ili čeličnu vunu. Uređaj nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Ostavite posudu za fondue (br. 2) da se namače u toploj vodi, a nakon toga uklonite ostatke pomoću četke za posuđe. Vilice operite u toploj sapunici ili u perilici posuđa. Posudu za fondue (br. 2) ne možete prati u perilici posuđa.

VAŽNE MJERE SIGURNOSTI

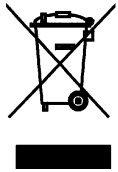
- Prije korištenja pročitajte sve upute.
- Nemojte dodirivati vruće površine. Koristite se samo drškama ili ručicama.
- Radi zaštite od električnog udara, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite ili prije čišćenja. Uređaja ostavite da se ohladi prije nego u njega budete stavljali ili vadili dijelove. Nemojte uređajem rukovati ako je oštećen kabel, utikač, nakon kvara ili se na bilo koji način oštetio.
- Upotreba pribora kojeg ne preporučuje proizvođač uređaja može dovesti do ozljeda i eventualno jamstvo za njegov rad učiniti nevažećim.
- Nemojte ga koristiti na otvorenom prostoru ili u blizini neposrednih izvora topline
- Ne ostavljajte kabel da visi preko ruba stola ili police, da dodiruje vruće površine ili dolazi u kontakt s vrućim dijelovima i nemojte ga postavljati ispod ili blizu zavjesa, prozorskih obloga, isl..
- Ovaj aparat je predviđen samo za kućnu upotrebu i tako ga treba i koristiti.
- Aparat se uvijek mora postaviti na ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj aparat se smije koristiti samo uz prisutnost osoba i kao takav se nikad ne smije ostaviti bez nadzora odrasle osobe dok je uključen (ON) ili dok je vruć.
- Ovaj uređaj nije predviđen da ga koriste osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, neiskusne i neuke osobe (kao i djeca), osim ako to čine pod nadzorom ili na temelju uputa osoba koje su odgovorne za njihovu sigurnost.
- Djeca moraju biti pod stalnim nadzorom kako se ne bi igrala aparatom.
- Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu s vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- Zapamtite: Kako biste izbjegli opasnost od nehotičnog resetiranja termičke zaštite, uređaj se ne smije napajati preko vanjske sklopne naprave, kao što je tajmer ili priključeni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Oštećeni kabel mora zamijeniti ovlašteni tehničar kako biste izbjegli svaku opasnost. Nemojte sami popravljati uređaj.
- Korištenje produžnog kabela ili nečeg sličnog nije dozvoljeno.

SPREMITE OVE UPUTE ZA BUDUĆE POTREBE

Jamstvo

- Uređaj koji isporučuje naša tvrtka obuhvaćen je 24-mjesečnim jamstvom počevši od dana kupnje (prijema).
- U jamstvenom će periodu sve greške i oštećenja u materijalu ili izradi uređaja ili njegovih nastavaka biti besplatno otklonjene popravkom ili zamjenom, prema našoj odluci. Jamstveni popravci neće produživati jamstveni period niti se na temelju njih ne mogu polagati prava ni na kakva nova jamstva!
- Kao dokaz o jamstvu može poslužiti račun o kupnji. Bez računa o kupnji neće se moći ostvariti pravo na besplatni jamstveni popravak.
- Ako želite ostvariti popravak u jamstvenom periodu, vratite cijeli stroj u originalnoj ambalaži zajedno s računom vašem predstavniku.
- Oštećenja na nastavcima ne podrazumijevaju automatsku zamjenu cijelog stroja. U takvom slučaju nazovite našu službu za pomoć korisnicima. Razbijeno staklo i slomljeni plastični dijelovi uvijek će se popraviti uz naplatu.
- Oštećenja potrošnih dijelova ili dijelova koji su podložni trošenju, kao i čišćenje, održavanje ili zamjena takvih dijelova neće biti obuhvaćeni jamstvom i stoga će se naplaćivati!
- Jamstvo će prestati vrijediti u slučaju neovlaštenog otvaranja.
- Nakon istijeka jamstvenog perioda, popravci se mogu obavljati u stručnom servisu ili servisnoj radionici uz naplatu nastalih troškova.

Smjernice o zaštiti okoliša



Ovaj aparat se ne smije pri kraju svojega životnog vijeka odložiti u kućni otpad već se mora odložiti u središtu za recikliranje električnih i elektroničkih kućanskih aparata. Ovaj znak na aparatu, upute za rukovanje i ambalaža vas upozoravaju na ovu važnu činjenicu. Materijali od kojih je ovaj aparat izrađen se mogu reciklirati. Recikliranjem rabljenih kućanskih aparata učinit ćete značajni doprinos zaštiti okoliša. Od lokalnih vlasti zatražite informacije o točkama za prikupljanje otpada radi recikliranja.

Ambalaža
Ambalaža se 100% može reciklirati, ambalažu vraćajte odvojeno.

Proizvod
Ovaj uređaj opremljen je oznakom koja potvrđuje njegovu sukladnost s europskom direktivom 2002/96/EZ
o odlaganju električnog i elektroničkog otpada (WEEE). Pravilnim zbrinjavanjem ovog uređaja u otpad, pomoći ćete smanjenju štetnih utjecaja na okoliš i zdravlje čovjeka.

EZ Izjava o sukladnosti
Ovaj uređaj je izveden, proizveden i plasiran na tržište u skladu sa sigurnosnim ciljevima niskonaponske direktive br. 2006/95/EZ, zahtjevima glede zaštite iz EMC direktive 2004/108/EZ "Elektromagnetska kompatibilnost" i zahtjevima direktive 93/68/EEZ.

Bruk og vedlikehold **NO**

MERK: BRUK ALDRI FONDUEPANNEN PÅ ANDRE VARMEKILDER ENN VARMEPLATEN SOM FØLGER MED.

Fjern all emballasjen fra utstyret.
Påse at spenningen på apparatet stemmer med spenningen i det elektriske anlegget der det skal brukes.
Nominell spenning: AC220-240V 50Hz
Plasser frityrkokeren på en flat og stabil overflate og sørg for at det er minste 10 cm fri plass rundt den. Dette apparatet egner seg ikke for montering i et skap eller for utendørs bruk.

Førstegangsbruk
Rengjør fondue-gaflene (nr. 1) og fondue-gryten (nr. 2) i varmt såpevann, og tørk godt.
Rengjør varmefoten (nr. 3) med en fuktig klut, og fjern alle klistremerker.
Senk aldri varmefoten i vann eller annen væske! Når du bruker enheten for første gang, kan det ryke og lukte litt. Dette er helt normalt. Sett alltid enheten på et godt ventilert sted og på et gryteunderlag for å unngå skader på bordet.

Bruk
Fyll fondue-gryten (nr. 2) med ønskede ingredienser (du finner flotte oppskrifter i denne brukermanualen). Fondue-gryten har en kapasitet på 2 liter. Vi anbefaler derimot at du ikke fyller den mer enn 3/4 full.
Sett støpselet i en jordet kontakt.
Vri termostaten (nr. 4) med klokken til høyeste posisjon. Den røde kontrollampen (nr. 5) lyser. Når temperaturen er nådd, slukkes kontrollampen.
Plasser fondue-gryten med ingrediensene i, på varmefoten, og la den stå for å smelte ingrediensene. Rør ingrediensene regelmessig. Vri termostaten tilbake til varmemodusen. Termostaten regulerer en jevn temperatur. Kontrollampen (nr. 5) slås av og på under bruk. Dette er helt normalt da temperaturen justeres hele tiden.

Vær oppmerksom på at innholdet i fondue-gryten er veldig varmt. Ikke berør innholdet.
Eksempel på klassisk oste-fondue:
Sett en brødbit eller grønnsaker på fondue-gaffelen (nr. 1), og dypp den i den varme ostesausen. Merk: Vent litt før du spiser fra fondue-gaffelen da den er veldig varm og kan føre til brannskader. Vær også oppmerksom på at gaffelen er veldig spiss!

Råd
Denne fondue-gryten brukes best med et sett ferdig oste-fondue. Men du kan også lage dine egne oppskrifter.

Oppskrift på oste-fondue

Ingredienser
1 fedd hvitløk
4 kopper tørr hvitvin
1/2 teskje sitronjus
3 poser revet Gruyère (100 g)
3 poser revet Emmentaler-ost (100 g)
2–3 teskjeer maisenna
4 teskjeer kirsch (fordampes)
muskat
(nymalt) hvit pepper

Forberedelse og tips
Del hvitløken og gni på innsiden av fonduepannen. Hell i vin og sitronjus. Sett støpselet i et jordet vegguttak. Vri termostaten (nr. 4) med klokken til høyeste posisjon. Det røde kontrollyset (nr. 5) lyser. Når ønsket temperatur er nådd, slukkes kontrollyset. Sett fonduepannen med ingrediensene på varmeplaten. Rør i revet ost med en treskje i den varme vinen til all osten er smeltet. Rør maisstivelsen med kirsch i en kopp til du får en jevn blanding. Bland i maisstivelsen i osteblandingen og rør til den er jevn. Krydre med muskat og pepper. Du kan lage ostefondue med alle typer ost så lenge den kan smelte. Du kan også ha i litt sitronjus i denne oppskriften for å unngå klumper.

Tips til hva du kan dyppe i oste-fonduen:
• Alle typer brød
• Paprika
• Sopp
• Agurk
• Nachos
• Ananas
• Brokkoli som først er dyppet i varmt vann
• Sølvløk
• Sylteagurk
• Druer
• Salami
• Servelat
• Halve tomater

* Tips: Du finner flere oppskrifter på Internett.

Rengjøre enheten
Trekk ut støpselet fra kontakten, og la alle delene avkjøles før du rengjør dem.
Rengjør varmefoten (nr. 3) med en fuktig klut. Bruk litt såpe hvis nødvendig.
Bruk aldri slipende eller sterke vaskemidler, stålull eller skurebørster da dette skader enheten.
Senk aldri enheten i vann eller annen væske. Fyll fondue-gryten (nr. 2) med varmt vann, og la den stå litt. Fjern restene med oppvaskbørsten. Vask gaflene i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Fondue-gryten (nr. 2) kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

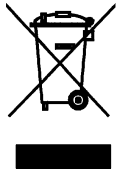
- Les alle instruksjonene før bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
- For å beskytte mot elektrisk støt, dypp aldri støpsel, ledning eller selve apparatet i vann eller andre væsker.
- Trekk støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk eller skal rengjøres. La apparatet kjøle seg ned før det kobles til eller fjernes deler. Ikke bruk apparatet dersom ledningen eller støpslet er skadet, etter at det har vist en feil eller på en eller annen måte har vært skadet.
- Bruk av tilbehør som ikke er godkjent av apparatets produsent kan føre til skader og vil ugyldiggjøre eventuelle garantier du måtte ha.
- Ikke bruk utendørs eller på eller nær direkte varmekilder.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, eller berøre varme overflater eller komme i kontakt med varme deler eller la apparatet stå under eller nær gardiner eller persienner etc når det brukes.
- Dette apparatet er bare for bruk i et hjem og kun for de oppgaver apparatet er laget for.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og jevnt underlag.
- Dette apparatet krever tilsyn, og må ikke etterlates påslått dersom det ikke har tilsyn av en voksen person.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inklusive barn) med redusert fysiske, sensorisk eller mentale egenskaper, eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de ikke overvåkes eller er gitt instruksjon om bruken av håndmikseren av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må overvåkes for å påse at de ikke leker med apparatet.
- Apparatet er ikke ment brukt med et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
- NB: For å unngå utilsiktet tilbakestilling av den termiske beskyttelsen må apparatet ikke være koblet til en ekstern kabel med bryter, som for eksempel en tidsbryter, eller være tilkoblet en krets som kobles jevnlig inn og ut.
- En skadet ledning eller støpsel må erstattes av en autorisert elektriker for å unngå fare. Ikke gjør forsøk på å reparere apparatet selv.
- Bruk av en ekstern ledning eller lignende er ikke tillatt.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE FOR FREMTIDIG BRUK

Garanti

- Apparatet levert av vårt selskap er dekket av en 24-måneders garanti som starter på kjøpsdato (kvittering).
- I løpet av garantitiden vil feil på apparatet eller dets tilbehør som skyldes feil på materialer eller produksjon bli utbedret gratis gjennom reparasjon eller, dersom vi som produsent finner det mest hensiktsmessig, å levere et nytt produkt. Reparasjon/levering av nytt produkt i henhold til garantibetingelsene gir ikke utgangspunkt for utvidelse av garantitiden, heller ikke rett til en ny garanti!
- Bevis på garantien er bevis på kjøpet. Uten dokumentasjon på kjøpet vil det ikke bli gitt et nytt produkt eller gratis reparasjon.
- Dersom du ønsker å fremsette et krav innen rammen av garantibetingelsene, vennligst returner hele maskinen i originalemballasjen til din forhandler sammen med kvitteringen for kjøpet.
- Skade på tilbehøret betyr ikke automatisk gratis erstatning av hele maskinen. I slike tilfeller, vennligst ta kontakt med vår Hotline. Knust glass eller brudd på plastdeler er alltid gjenstand reparasjon mot betaling.
- Hverken feil på forbruksvarer eller slitedeler, rengjøring, vedlikehold eller utskifting av nevnte deler dekkes av garantien og må derfor betales!
- Garantien bortfaller dersom det har vært uautorisert tukling med apparatet.
- Etter utløpet av garantitiden kan apparatet repareres av en kompetent forhandler eller serviceverksted mot betaling av påløpte kostnader.

Retningslinjer for beskyttelse av miljøet



Dette utstyret må ikke avhendes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til et oppsamlingssted for resirkulasjon av elektriske og elektroniske apparater. Dette symbolet på apparatet, brukermanualen og emballasjen skal trekke din oppmerksomhet mot dette viktige temaet. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres. Gjennom resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du viktige bidrag til beskyttelse av vårt felles miljø. Spør din forhandler eller lokale myndigheter om hvor du kan leveres inn denne typen avfall.

Emballasje
Emballasjen er 100% resirkulerbar, returner emballasjen separert.

Produkt
Dette apparatet er utstyrt med et merke i henhold til EU-direktiv 2002/96/EC om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Ved å sikre at produktet blir avhendet på korrekt måte vil det sørge for at apparatet ikke påfører miljøet eller den menneskelige helse uønskede virkninger.

EU-deklarasjon av konformitet
Dette apparatet er konstruert, produsert og solgt i henhold til sikkerhetsmålsettingene til Lavspenningsdirektivet Nr 2006/95/EC, vernekravene til EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk Kompatibilitet" og kravene i Direktiv 93/68/EEC.

ЗАБЕЛЕЖКА: НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СЪДА ЗА ФОНДЮ, С КАКЪВТО И ДА БИЛО ДРУГ ИЗТОЧНИК НА НАГРЯВАНЕ, ОСВЕН ВКЛЮЧЕНАТА ВА КОМПЛЕКТАЦИЯ ПОСТАВКА ЗА ПОДГРЯВАНЕ.

Отстранете всички опаковъчни материали от уреда.
Проверете дали работното напрежение на уреда отговаря на това в дома ви.
Номинално напрежение: Променлив ток (AC) 220-240 V 50 Hz.
Поставете уреда на плоска стабилна повърхност като осигурите разстояние от минимум 10 см. свободно пространство около него. Този уред не е подходящ за инсталиране в шкаф, или за употреба на открито.

Първа употреба
Измийте вилиците за фондю (№ 1) и купата за фондю (№ 2) в топла сапунена вода и ги подсушете внимателно. Купата за фондю (№ 2) не е пригодена за миене в съдомиялна машина.
Почистете нагревателя - основа (№ 3) с влажна кърпа и отстранете всички стикери. Никога не потапяйте основата във вода или друга течност! При първото включване на уреда от него може да се отделят мирис и малко дим, но това е нормално. Винаги поставяйте уреда на добре вентилирано място и върху поставка, за да предотвратите повреждането повърхността на масата.

Употреба
Напълнете купата за фондю (№ 2) със желаните от вас съставки (настоящия наръчник на потребителя съдържа няколко великолепни рецепти). Вместимостта на купата за фондю е 2 литра. Обърнете внимание обаче, че препоръчваме тази вместимост да се използва на ¾ максимум.
Включете уреда в заземен стенен ел. контакт.
Завъртете и поставете термостата (№ 4) по посока на часовниковата стрелка и го поставете на най-високото деление. Червената контролна лампа (№ 5) светва и когато така зададената температура бъде достигната, лампата изгасва.
Поставете купата за фондю пълна със съставките върху нагревателя-основа и оставете да се разтопят напълно. Често разбърквайте съставките. Завъртете термостата обратно на положение / режим „Подгряване” ("Warm").
Термостатът постоянно регулира температурата за да се поддържа на постоянно ниво. По време на работа на уреда, контролната лампа (№ 5) постоянно се включва и изключва - това е нормално и показва, че уредът постоянно поддържа и коригира температурата.

Моля отбележете, че съдържанието на купата за фондю е много горещо, не го докосвайте.
Пример за класическо сирене - фондю.
Набучете парче хляб или зеленчук на виличката за фондю (№ 1) и го потопете в горещия сос от сирене. Внимание: Винаги поставяйте виличката за фондю на поставката и никога не опитвайте директно с уста, тъй като това може да причини сериозни изгаряния!

Съвети
Този уред за фондю е предназначен за готово приготвено фондю от сирене, но в същото време е много подходящ за създаването на ваши собствени рецепти за фондю.

Рецепта за фондю от сирене
Съставки
1 скилидка чесън
4 чаши сухо бяло вино
1/2 супена лъжица лимонов сок
3 торбички настъргано швейцарско краве сирене „Gruyère" (около 100 гр.)
3 торбички настъргано сирене „Ементал" (около 100 гр.)
2-3 супени лъжици царевично нишесте
4 супени лъжици вишновка (отлежала)
мускатово / индийско орехче
(Прясно смлян) бял пипер

Приготвяне и полезни съвети
Разрежете чесъна наполовина и натрийте с него вътрешната повърхност на съда за фондю. Прибавете вино и лимонов сок в съда за фондю. Включете уреда в заземен електрически контакт. Включете термостата (№ 4) като го завъртите в посока на часовниковата стрелка до най-високото му деление. Червената контролна лампа (№ 5) се включва, а когато зададената по този начин температура бъде постигната, лампата изгасва. Поставете съда за фондю напълнен с хранителните съставки върху стойката за подгряване. Разбъркайте частите от настъргано сирене с дървена лъжица в загрятото вино, докато сиренето се разтопи. Разбъркайте царевичното брашно с вишневата ракия (кирш) в чаша, докато бухне под формата на мека паста. Смесете пастата от царевично брашно със сиренето в съда за фондю и разбъркайте добре, докато се получи еднообразна смес. Овкусете с пипер и индийско орехче. Между другото, можете да приготвяте рецептите за сирена с различни видове сирене, стига те да се топят. Можете да добавите и малко лимонов сок към тази рецепта, което спомага за избягване образуването на бучки в сместа.

Полезни съвети за сирене - фондю и за топенето от сместа:
• Всякакви видове хляб
• Резенчета лютива чушка
• Месести гъби
• Парченца краставица
• Чипс „Начо" (Nacho)
• Парченца ананас
• Броколи, предварително попарени / потопени в гореща вода
• Сребрист лук
• Корнишони или „мини" краставички
• Грозде
• Парченца салам
• Малки парченца луканка
• Разрязани на половина малки доматчета

* Съвет: Потърсете повече рецепти в Интернет.

Почистване на уреда
Преди да пристъпите към почистване изключете уреда от ел. контакт и то оставете всички негови части да изстинат напълно.
Почистете нагревателя - основа (№ 3) с влажна кърпа. Ако се налага, използвайте и малко почистващ препарат.
Никога не използвайте силни или абразивни почистващи препарати и приспособления, метална вълна или гъби за изстъргване, тъй като това ще повреди уреда. Не потапяйте във вода или друга течност. Накиснете купата за фондю (№ 2) в топла вода и отстранете

остатъците от храна с четка за миене на съдове. Измийте вилиците в топла сапунена вода. Купата за фондю (№ 2) не е пригодена за миене в съдомиялна машина.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И СЪВЕТИ

- Прочетете всички инструкции преди да използвате уреда.
- Не докосвайте нагорещените повърхности. Използвайте ръкохватките и копчетата.
- За да предотвратите токов удар не потапяйте захранващия кабел, щепсела или уреда във вода или друга течност.
- Изключете от контакта, когато не се използва или преди почистване. Оставете уреда да изстине преди да монтирате или демонтирате негови части. Никога не използвайте уред, на който захранващия кабел или щепсела са повредени, или пък такъв, който е отказал да работи, или е бил повреден, по какъвто и да било начин.
- Използването на допълнителни принадлежности, които не са препоръчани от производителя може да стане причина за наранявания и прави невалидна всякаква гаранция, която може да ви е била дадена.
- Да не се използва на открито или в близост до източници на пряка топлина.
- Не позволявайте захранващия кабел да провисва през ръба на маса или тезгях, или да се допира до нагорещени повърхности, както и да попада в контакт с нагорещени части, както и не поставяйте уреда в близост до или под пердета, прозоречни щори и др.
- Този уред е предназначен само за употреба в домакинството и за целите, за които е бил проектиран и произведен.
- Уредът трябва да се поставя на стабилна, хоризонтална повърхност.
- Този уред е предназначен за ползване "под наблюдение" и като такъв никога не трябва да се оставя включен, или докато е нагорещен, без надзор от страна на възрастен човек.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или интелектуални способности, или пък от лица без необходимия опит и познания, ако преди това не са били инструктирани за неговата употреба или без надзор от страна на лицето отговарящо за тяхната безопасност.
- Децата трябва да се контролират, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер (часовников механизъм) или със система за дистанционно контролиране / управление.
- Забележка: За да се избегне опасността от случайно пренастройване на термичната защита, уредът не може да бъде захранван чрез външно включващо устройство, като например таймер (часовников механизъм), или пък да бъде скачван към електрически кръг редовно включван от потребителя.
- В случай на повреда на захранващия кабел или на щепсела му, същите трябва да бъдат подменени от правоспособен електротехник, за да бъде избегната всякаква опасност. Не ремонтирайте уреда сами.
- Не се разрешава използването на удължители или подобни приспособления.

ЗАПАЗЕТЕ НАСТОЯЩИТЕ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩО ПОЛЗВАНЕ

Гаранция

- Уредът доставен ви от нашата Компания е покрит с 24 месечна гаранция, считано от датата на покупката (датата на касовата бележка).
- За времето на валидността на гаранцията всякакви дефекти по уреда или принадлежностите към него свързани с използваните материали или производството ще бъдат отстранени безплатно чрез ремонтиране, или по наше усмотрение със замяна. Гаранционният сервиз не влече след себе си продължаване на срока на гаранцията, нито пък дава някакво право на нова гаранция!
- Доказателство за наличието на гаранция е наличието на доказателство за извършване на покупката. Без предоставянето на доказателство за извършена покупка, няма да бъдат предоставяни никакви безплатни замени или ремонти.
- Ако желаете да предявите, каквато и да било претенция по силата на гаранцията, моля върнете уреда в оригиналната му опаковка на вашия доставчик заедно с касовата бележка / разписката за покупка.
- Повреждането на някои от принадлежностите не означава автоматична подмяна на целия уред. В такива случаи моля влезте във връзка с нас чрез нашата "гореща линия". Счупените стъклени или пластмасови части винаги подлежат на заплащане.
- Дефектите получени по консумативи или части подложени на износване в резултат на употреба, почистване и поддръжка, както и подмяната на тези части не се покриват от гаранцията и следователно трябва да бъдат заплатени.
- Гаранцията се прекратява при неоторизирана намеса.
- След изтичането на гаранционния срок, ремонтите могат да бъдат извършвани от компетентния дилър, или от специализиран сервиз срещу заплащане на съответните разноски.

Указания за опазване на околната среда

В края на полезния си живот този уред не трябва да бъде изхвърлян с боклука от домакинството, трябва да бъде предаден в централен пункт за рециклиране на електрически и електронни домашни уреди. Символът поставен върху вашия уред, наръчника с инструкциите и опаковката служи за да привлече вашето внимание към този важен въпрос. Материалите използвани в направата на този уред могат да бъдат рециклирани. Чрез рециклирането на домашните уреди вие допринасяте значително за защитата на околната среда. Обърнете се към местните власти за допълнителна информация във връзка с пунктовете да предаване на подобни уреди.

Български

Опаковката може да бъде рециклирана на 100 %. Моля предайте опаковката отделно.

Продукт

Уредът е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/EC за "Отпадъчното електрическо и електронно оборудване" (WEEE). Осигурявайки правилното изхвърляне като смет и обработката на този продукт, вие съдействате за предотвратяване настъпването на вредни последствия за околната среда и вреда за здравето на човека.

Декларация за съответствие на ЕС

Този уред е проектиран, произведен и пуснат на пазара в съответствие с мерките за безопасност предвидени в Директивата за уредите с нисък волтаж № 2006/95/EC, изискванията за защита на Директивата на Европейската конфедерация за маркетинг EMC 2004/108/EC "Електромагнитна съвместимост" и изискванията на Директива 93/68/EEC.

MEGJEGYZÉS: A FONDUE EDÉNYT A MELLÉKELT MELEGÍTŐN KÍVÜL SEMMILYEN MÁS HŐFORRÁSON NE HASZNÁLJA.

Távolítsa el a csomagolást a készülékről.
Ellenőrizze, hogy a készülék feszültsége megegyezik a hálózati feszültséggel az Ön otthonában.
Névleges feszültség: 220-240 V váltakozó áram (AC) 50 Hz.
Helyezze a készüléket egy stabil, sík felületre, és biztosítson legalább 10 cm szabad helyet a készülék körül. A készülék nem alkalmas szekrénybe való beépítésre vagy kültéri használatra.

Első használat
Meleg szappanos vízben tisztítsa meg a fondue villákat (1. sz.) és a fondue edényt (2. sz.), és alaposan szárítsa meg.
A melegítő alapzatot (3. sz.) egy nedves ruhával tisztítsa meg, és távolítsa el róla az öntapadó címkéket.
Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a melegítő alapzatot! Első használatkor a készülék egy kevés füstöt és szagot bocsáthat ki, ez normális. A készüléket mindig edényalátétre tegye egy jól szellőző helyen, hogy elkerülje az asztal károsodását.

Használat
A fondue edényt (2. sz.) töltse fel a kívánt összetevőkkel (a kézikönyvben van néhány nagyszerű recept). A fondue edény kapacitása 2 liter. Azonban javasoljuk, hogy ne használjon a teljes űrtartalma 3 / 4-nél többet.
Dugja be a készüléket egy földelt fali aljzatba.
Fordítsa a termosztátot (4. sz.) az óramutató járásának irányába, a legnagyobb állásba. A piros jelzőlámpa (5. sz.) bekapcsol, ha eléri a beállított hőmérsékletet, akkor pedig kikapcsol.
Helyezze az összetevőkkel megtöltött fondue edényt a melegítő alapzatra, és hagyja rajta, hogy jól felolvadjanak. Gyakran keverje meg az edény tartalmát. Fordítsa vissza a termosztátot „meleg” üzemmódba.
A termosztát szabályozza az állandó hőmérsékletet. Használat közben a jelzőlámpa (5. sz.) be- és kikapcsol; ez normális, csak a beállított hőmérsékletet tartja fenn.

Jegyezze meg, hogy a fondue edény tartalma nagyon forró, ne érintse meg.
Példa a klasszikus sajt fondue-re:
Helyezzen egy darab kenyeret vagy zöldséget a fondue villára (1. sz.), és merítse be a forró sajtszószba. Megjegyzés: Mindig a fogójánál fogja meg a fondue villát, és soha ne közvetlenül a fém részénél, mert az nagyon súlyos égéseket okozhat!

Javaslat
Ez a fondue legjobban a kész sajt fondue készletekkel használható. De szintén kiválóan alkalmas a saját recept kikísérletezésére is.

Sajt fondue recept

Összetevők
1 gerezd fokhagyma
4 csésze száraz fehérbor
1/2 evőkanál citromlé
3 csomag reszelt Gruyere (100 g)
3 csomag reszelt ementáli sajt (100 g)
2-3 evőkanál kukoricaliszt
4 evőkanál cseresznyepárlat (gyengített)
szerecsendió
(frissen őrölt) fehérbors

Elkészítés és tippek
Vágja félbe a fokhagymát és dörzsölje be vele a fondue edény belsejét. Töltsön bort és citromlevet a fondue edénybe. Dugja be a készüléket egy földelt elektromos aljzatba. Fordítsa el a termosztátot (4. sz.) ütközésig az óramutató járásának irányába. A piros ellenőrző lámpa (5. sz.) kigyullad, a beállított hőmérséklet elérése után pedig kialszik. Tegye az összetevőkkel megtöltött fondue edényt a melegítő alapzatra. Egy fakanállal kevergesse a reszelt sajtot a forró borban, amíg az egész sajt meg nem olvad. Egy csészében keverjen össze egyenletes masszává kukoricalisztet és meggylikőrt. Adja a kukoricaliszt pasztát a fondue edényben levő sajtkeverékhez, és keverje el. Ízesítse szerecsendióval és borssal. Sajtfondue-t receptet egyébként bármilyen sajttal készíthet, ha az olvasztható. A recepthez kevés citromlét is adjon, mert az segít elkerülni a csomósodást.

Tippek a sajt fondue mártogatásához:
• Bármilyen típusú kenyér
• Paprikaszeletek
• Gombakarikák
• Uborkadarabok
• Nacho chips
• Ananászdarabok
• Brokkoli, először forró vízbe kell mártani
• Ezüsthagyma
• Ecetes uborka
• Szőlő
• Szalámikarikák
• Kis szafaládédarabok
• Félbevágott paradicsom

* Tipp: Keressen további recepteket az Interneten.

A készülék tisztítása
Először húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból, és tisztítás előtt hagyja lehűlni az összes összetevőt.
Tisztítsa meg a melegítő alapzatot (3. sz.) egy nedves ruhával. Szükség esetén használjon némi mosószert.
Ne használjon durva és karcoló tisztítószereket, fém dörzsszivacsot vagy súrolókat, mert ezek károsíthatják a készüléket. Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Hagyja a fondue edényt (2. sz.) meleg vízben ázni, és mosogatókefével távolítsa el a lerakódásokat. Mossa meg a villákat meleg szappanos vízben vagy mosogatógépben. A fondue edény (2. sz.) nem helyezhető mosogatógépbe.

FONTOS BIZTONSÁGTECHNIKAI TUDNIVALÓK

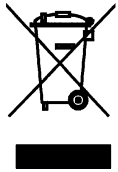
- Használat előtt olvassa el a tájékoztatót.
- Ne érjen a forró felületekhez. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a tápkábelt, a csatlakozót vagy a készüléket.
- Húzza ki a tápcsatlakozót az aljzatból, ha nem használja a készüléket, valamint tisztítás előtt is. Hagyja lehűlni a készüléket a tartozékok fel- vagy leszerelése előtt. Ne használja a készüléket, ha a tápkábele vagy tápcsatlakozója megsérült, vagy a készülék hibásan működik vagy valamilyen módon megsérült.
- Bármilyen, a gyártó által nem ajánlott tartozék, kiegészítő használata sérüléseket és a garancia elvesztését okozhatja.
- Ne használja a szabadban vagy közvetlen hőforrások közelében.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel az asztal széléről lógjon le, illetve forró felületekkel vagy forró alkatrészekkel érintkezzen, vagy hogy a készülék függönyök, ablaksötétítők stb. alá vagy közelébe kerüljön.
- A készülék csak háztartási használatra való, és csak a rendeltetésének megfelelően használható.
- A készüléket egy stabil, vízszintes felületen kel elhelyezni.
- A készülék felügyeletet igényel, és soha nem hagyható BEKAPCSOLT vagy forró állapotban felnőtt felügyelete nélkül.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.
- A gyerekekre oda kell figyelni, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készülék nem használható külső időzítő kapcsolóval vagy távirányítású áramellátó rendszerrel.
- Megjegyzés: A hővédelem véletlen kiiktatásával kapcsolatos veszély megelőzése érdekében a készülék nem működtethető külső kapcsoló készülékről, például időzítőről, és nem csatlakoztatható ilyen áramkörbe sem.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült tápkábelt vagy dugaszt egy szakemberrel ki kell cseréltetni. Ne javítsa saját kezűleg a készüléket.
- Hosszabbító kábel vagy más hasonló eszköz használata nem megengedett.

ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

Garancia

- Cégünk a készülékre 24 hónapos garanciát vállal, ami a vásárlás napjától érvényes (számla).
- A garancia időtartama alatt a készülékben vagy tartozékában anyag- vagy gyártási hiba miatt bekövetkezett meghibásodást ingyen megjavítjuk vagy – saját hatáskörben döntve – kicseréljük. A garancia érvényesítése nem jelenti az érvényességi idejének meghosszabbodását, sem új garanciára nem szolgál jogalapul!
- A garancia érvényesítéséhez be kell mutatni a vásárlást igazoló dokumentumot. A vásárlást igazoló számla nélkül nem érvényes az ingyenes csere illetve javítás.
- Ha garanciális igényt szeretne érvényesíteni, juttassa vissza a készüléket a kereskedőnek az eredeti csomagolásban, a vásárlást igazoló számlával együtt.
- A tartozékok sérülése nem jelenti a teljes készülék automatikus cseréjét. Ilyen esetben lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal. Az eltört üveg illetve műanyag részek cseréje nem ingyenes.
- A fogyóeszközök illetve tartozékok elhasználódás, tisztítás, karbantartás vagy csere közben keletkezett meghibásodásaira a garancia nem vonatkozik, és ezek cseréjéért fizetni kell!
- A garancia a készülék engedély nélküli módosítása esetén elvész.
- A garancia lejárta után a javításokat térítés ellenében végzi el az illetékes kereskedő vagy szerviz.

Környezetvédelmi irányelvek



A készülék az élettartama végén nem dobható ki a háztartási hulladékkal, hanem az elektromos és elektronikus háztartási készülékek újrahasznosítását végző központ gyűjtőpontján kell leadni. Ez a szimbólum a készüléken, a használati útmutatóban és a csomagoláson erre a fontos dologra hívja fel a figyelmet. A készülékben használt anyagok újrafeldolgozhatók. A használt háztartási készülékek újrahasznosításával Ön is hozzájárul a környezet védeleméhez. A nyilvános gyűjtőhelyekkel kapcsolatban további információt a helyi hatóságoktól kérhet.

Csomagolás

A csomagolás 100% újrahasznosítható, elkülönítve küldje vissza a csomagolóanyagot.

Termék

A készülék rendelkezik az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelv (WEEE) által előírt jelöléssel. A hulladékká vált termék megfelelő feldolgozásának biztosításával Ön is hozzájárul a környezet és az emberek egészségének védelméhez.

EK megfelelőségi nyilatkozat

A készülék tervezése, gyártása és piacra juttatása a 2006/95/EK Kisfeszültségű villamos készülékek irányelv biztonsági előírásai, a 2004/108/EK EMC (Elektromágneses kompatibilitás) irányelv védelemre vonatkozó követelményei, valamint a 93/68/EGK irányelv előírásai szerint történt.

BEMÆRK: BRUG ALDRIG FONDUEGRYDEN SAMMEN MED EN ANDEN VARMEKILDE END DEN LEVEREDE VARMEPLADE.

Fjern alt emballage fra apparatet.
Tjek at apparatets spænding svarer til lysnetspændingen i dit hjem.
Normeret spænding: AC220-240V 50Hz.
Placer apparatet på et fladt stabilt underlag og sørg for, at der mindst er 10 cm frit rum omkring apparatet. Dette apparat er ikke egnet til installation i et skab eller til udendørs brug.

Ved første brug
Rengør fonduegaflerne (nr. 1) og fonduegryden (nr. 2) i varmt sæbevand, og tør dem herefter grundigt.
Rengør varmepladen (nr. 3) med en fugtig klud og fjern alle klistermærker.
Nedsænk aldrig varmepladen i vand eller andre væsker! Apparatet kan sprede lidt lugt og røg ved første brug, dette er normalt. Placer apparatet på et godt ventileret sted, og på et underlag for at undgå at beskadige bordet.

Brug
Fyld fonduegryden (nr. 2) med de ønskede ingredienser (i denne vejledning findes nogle lækre opskrifter). Fonduegrydens kapacitet er på 2 liter. Vi anbefaler imidlertid ikke at udnytte mere end ¾ af dens maksimale kapacitet.
Tilslut en stikkontakt med jord.
Drej termostaten (nr. 4) i retning med uret til dens højeste indstilling. Det røde kontrollys (nr. 5) lyser, og når den valgte temperatur er nået, vil kontrollyset slukke.
Placer fonduegryden med ingredienser på varmepladen, og lad ingredienserne smelte helt.
Rør regelmæssigt i ingredienserne. Drej termostaten tilbage til ”varme”-indstillingen.
Termostaten regulerer til en konstant temperatur. Under brugen vil kontrollystet (Nr. 5) tænde og slukke, hvilket er helt normalt, da temperaturen hele tiden reguleres.

Bemærk, at indholdet i fonduegryden er meget varmt, så rør ikke ved det.
Eksempel på klassisk ostefondue:
Placer et stykke brød eller et stykke grønsag på fonduegaflen (nr. 1) og dyp det i den varme ostesauce. Bemærk: Lad altid fonduegaflen blive i holderen, og stik den aldrig direkte i munden, da dette kan give alvorlige forbrændinger!

Råd
Denne fondue egner sig bedst til en færdiglavet ostefondue. Men er også velegnet, hvis du ønsker at følge din egen opskrift.

Opskrift på ostefondue

4 kopper tør hvidvin
½ spiseske citronsaft
3 poser revet gruyere (af 100 gr.)
3 poser revet emmentalerost (af 100 gr.)
2-3 spiseskeer majsstivelse
4 spiseskeer kirsch (eller lignende)
muskatnød
friskmalet hvid peber.

Tilberedning og tips
Tag et halvt hvidløg og gnub indersiden af fonduegryden. Tilsæt vin og citronsaft i fonduegryden. Tilslut til en stikkontakt med jord. Drej termostaten (nr. 4) i retning med uret til dens højeste indstilling. Det røde indikatorlys (nr. 5) lyser, og når den valgte temperatur er nået, vil indikatorlyset slukke. Placer fonduegryden med ingredienser på varmepladen. Rør de revne osteportioner ud i den varme vin med en træspatel, indtil alt ost er smeltet. Rør majsstivelsen ud i en kop med kirsch, indtil det bliver en jævn masse. Bland den oprørte majsstivelse ud i ostefonduen, og rør indtil det jævner. Krydr med muskatnød og peber. Du kan i øvrigt lave ostefondue med alle slags oste. Hvis bare de kan smelte. Du kan også tilsætte lidt citronsaft til denne opskrift, hvilket modvirker, at osten klumper.

Tips til emner til dypning i ostefondue:
• Alle typer brød
• Paprikaskiver
• Rengjort champignon
• Agurkeskiver
• Nachochips
• Ananasskiver
• Broccoli, der først er dyppet i varmt vand
• Løg
• Asier
• Druer
• Salamiskiver
• Små stykker cervelatpølse
• Små halve tomater

* Tip: Du kan finde flere opskrifter på internettet.

Rengøring af apparatet
Tag først stikket ud af kontakten, og lad alle dele køle ned inden de rengøres.
Rengør varmepladen (Nr. 3) med en fugtig klud. Brug lidt rengøringsmiddel om nødvendigt. Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, da det vil ødelægge apparatet. Nedsænk det ikke i vand eller andre væsker. Lad fonduegryden (nr. 2) stå i blød i varmt sæbevand og, fjern herefter resterne med en opvaskebørste. Vask fonduegaflerne i varmt sæbevand, eller i en opvaskemaskine. Fonduegryden (nr. 2) må ikke vaskes i en opvaskemaskine.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

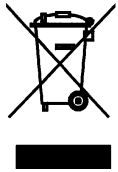
- Læs alle anvisningerne før brug.
- Berør ikke de varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Tag stikket ud af stikkontakten når den ikke bruges, og før rengøring. Lad apparatet køle ned før der indlægges eller udtages dele. Anvend ikke apparatet med en defekt ledning eller stik, efter apparatet har fejlfungeret, eller på nogen måde er blevet beskadiget.
- Brug af påmonteret ekstraudstyr, hvilket ikke anbefales af fabrikanten, kan forårsage tilskadekomst og sætte garantien ud af kraft.
- Brug den ikke udendørs eller i nærheden af varmekilder.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et bord eller disk, berøre varme overflader, komme i kontakt med de varme dele eller, at apparatet placeres under eller tæt på gardiner og vinduesafskærmninger etc.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug, og kun til brug for det det er konstrueret til.
- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Dette apparat skal overvåges, og må derfor ikke efterlades uden opsyn af en voksen, når det er tændt eller stadigvæk er varmt.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusiv børn) med et fysisk eller mentalt handikap, eller manglende erfaring og viden, med mindre de er instrueret i brugen af apparatet og under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør instrueres og vejledes for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- Bemærk: For at undgå farlige situationer, ved at den termiske beskyttelse nulstilles ved et uheld, må apparatet ikke strømforsynes gennem et eksternt omskifteranlæg så som en timer, eller tilsluttes et kredsløb der jævnligt skifter i henhold til dets formål.
- For at undgå farlige situationer skal en beskadiget netledning eller stik udskiftes af en autoriseret tekniker. Reparer ikke selv apparatet.
- Det er ikke tilladt at anvende en forlængerledning eller lignende.

GEM DISSE ANVISNINGER TIL SENERE BRUG.

Garanti

- Apparatet leveret af vores firma er dækket af en 24 måneders garanti startende fra købsdatoen (kvittering).
- Gennem garantiens løbetid vil en hver fejl i apparatet eller dets tilbehør, der skyldes materialefejl eller fremstillingsfejl, blive udbedret gratis ved reparation eller, efter vores skøn, ved en udskiftning. Service under garantien medfører ikke en forlængelse af garantien, eller giver ret til en ny garanti!
- Garantibeviset er i form af købsbeviset. Der kan ikke udføres gratis udskiftning eller reparationer uden et købsbevis.
- Hvis du ønsker at gøre krav gældende under garantien, returner da hele apparatet i dets originale emballage til din forhandler sammen med kvitteringen.
- Beskadigelse af tilbehør betyder ikke automatisk gratis udskiftning af hele apparatet. Kontakt vores hotline i disse tilfælde. Knust glas eller knækkede plastikdele vil der altid skulle betales for.
- Defekter ved forbrugsartikler eller slidte dele, såvel som skader fra rengøring, vedligeholdelse eller udskiftningen af førnævnte dele dækkes ikke under garantien, og skal der derfor betales for!
- Garantien bortfalder, hvis uautoriserede har pillet ved apparatet.
- Efter udløbet af garantien kan reparationer udføres af kompetente forhandlere eller serviceværksteder mod betaling af de påløbne omkostninger.

Retningslinjer for beskyttelse af miljøet



Dette apparat må ikke bortskaffes, efter udtjent brug, sammen med husholdningsaffaldet, men skal afleveres til en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

Emballage
Emballagen er 100 % genbrugelig, returner emballagen separat.

Produktet
Dette apparat er forsynet med en mærkning i henhold til Europadirektivet 2002/96/EC for elektrisk og elektronisk affald. Ved at sikre at produktet bliver korrekt kasseret, hjælper du med til at forhindre kritiske konsekvenser for miljøet og menneskesundheden.

EU-overensstemmelseserklæring
Dette apparat er konstrueret, fremstillet og markedsført i henhold til sikkerhedsformålene i lavspændingsdirektivet nr. 2006/95/EC, beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EC ”Elektromagnetisk kompatibilitet” og kravene i direktivet 93/68/EEC.

POZNÁMKA: NIKDY NEPOUŽÍVEJTE FONDUE NA JINÉM ZDROJI TEPLA NEŽ JE DODANÉ TOPNÉ TĚLESO.

Vyjměte zařízení z obalu.
Zkontrolujte, zda napětí přístroje odpovídá síťovému napětí u Vás doma.
Jmenovité napětí: AC 220-240 V 50 Hz.
Zařízení umístěte na rovný stabilní povrch a kolem něj ponechejte nejméně 10 cm volného prostoru. Toto zařízení není vhodné pro instalaci ve skříni ani pro použití venku.

První použití
Vyčistěte vidličky (č. 1) a hrnec na fondue (č. 2) v horké mýdlové vodě a do sucha je vytřete.
Vyčistěte ohřevný prvek (č. 3) pomocí vlhké utěrky a odstraňte veškeré nálepky.
Nikdy ohřevný prvek neponořujte do vody či jiné tekutiny! Při prvním použití může přístroj vydávat určitý kouř a zápach, to je běžné. Vždy ho umístěte na dobře ventilované místo a na podložku, aby se předešlo poškození stolu.

Použití
Naplňte hrnec na fondue (č. 2) žádoucími ingrediencemi (v tomto návodu naleznete pár skvělých receptů). Objem hrnce je 2 litry. Přesto nedoporučujeme dávat více než jsou 3 / 4 celkového objemu.
Přístroj zastrčte do zásuvky.
Otočte termostatem (č. 4) ve směru hodinových ručiček do nejzazší polohy. Červená kontrolka (č. 5) se rozsvítí a když je dosaženo nastavené teploty, kontrolka zhasne.
Umístěte hrnec na fondue naplněný ingrediencemi na ohřevný prvek a ponechte, ať se jeho obsah rozpouští. Pravidelně ingredience míchejte. Otočte termostat zpět do režimu "ohřev". Termostat reguluje stálou teplotu. Během použití se červená kontrolka (č. 5) rozsvěcuje a zhasíná, to je běžné, jelikož je teplota konstantně nastavována.

Prosím, dejte si pozor na to, že je obsah hrnce horký a nedotýkejte se ho.
Příklad klasického sýrového fondue:
Na vidličku napíchněte kousek pečiva nebo zeleniny (č. 1) a namáčejte ho do horké sýrové omáčky. Poznámka: Vždy na chvíli umístěte vidličku na držák a nedávejte jídlo rovnou do úst, mohli byste se vážně spálit!

Rada
Toto fondue lze nejlépe používat pro přípravu sýrového fondue. Ale je rovněž vhodné pro vytvoření vlastního receptu.

Recept na sýrové fondue

Ingredience:
1 stroužek česneku
4 šálky suchého bílého vína
1/2 kávové lžičky citrónové šťávy
3 sáčky strouhaného sýru Gruyère (a 100 g)
3 sáčky strouhaného Ementálu (a 100 g)
2-3 lžíce kukuřičného škrobu
4 lžíce griotky
muškátový ořech
(čerstvě namletý) bílý pepř

Příprava a tipy
Vezměte rozpůlené stroučky česneku a vytřete jimi vnitřek fondue. Do nádoby vlijte víno a citrónovou šťávu. Zapojte zástrčku do uzemněné elektrické zásuvky. Otočte termostatem (č. 4) ve směru hodinových ručiček do nejvyšší polohy. Rozsvítí se červená kontrolka (č.5). Když teplota dosáhne požadovanou úroveň, tato kontrolka zhasne. Umístěte nádobu naplněnou surovinami na topné těleso. Vmíchejte nastrouhaný sýr dřevěnou vařečkou do horkého vína, dokud se všechen sýr nerozpustí. V šálku smíchejte kukuřičný škrob s višňovým likérem až se vytvoří hladká hmota. Tuto hmotu vmíchejte do rozehřátého sýra v nádobě fondue a míchejte tak dlouho, dokud nezhoustne. Okořeňte muškátovým ořechem a pepřem. Pro recepty na sýrové fondue lze použít jakýkoli sýr. Důležité je použít sýr, který se rozpouští. U tohoto receptu lze přidat trochu citrónové šťávy. Pomůže to, aby se netvořily hrudky.

Tipy pro namáčení do sýrového fondue:
• Veškeré druhy pečiva
• Plátky papriky
• Vařené houby
• Cucumber Pieces
• Nacho chipsy
• Kousky ananasu
• Spařená brokolice
• Cibulka
• Kyselé okurky
• Hroznové víno
• Kousky salámu
• Malé kousky cerbulátu
• Půlená rajčata

* Tip: Na internetu lze nalézt více receptů.

Čištění přístroje
Před čištěním nejprve vyjměte zástrčku ze zásuvky a ponechte celou sadu vychladnout. Ohřevný prvek (č. 3) vyčistěte vlhkou utěrkou. Je-li to nutné, použijte čistící přípravek. Nikdy nepoužívejte drsné nebo abrazivní čističe, kovovou vlnu nebo drátěnku, aby nepoškodily přístroj. Nikdy ohřevný prvek neponořujte do vody či jiné tekutiny. Hrnec (No. 2) ponechte nějakou dobu pod vodou a zbytky jídla odstraňte jemným kartáčkem. Vidličky vyčistěte v horké mýdlové vodě nebo v myčce. Hrnec na fondue (č. 2) není určen do myčky na nádobí.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

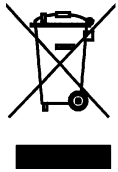
- Před použitím přístroje si přečtěte všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte držadla a knoflíky.
- Abyste zabránili zasažení elektrickým proudem, neponořujte šňůru, zástrčku ani přístroj do vody ani jiné tekutiny.
- Když přístroj nepoužíváte, i před každým jeho čištěním vyndejte zástrčku ze zásuvky. Před sestavením nebo rozebráním součástí nechejte přístroj vychladnout. Nepoužívejte zařízení, které má poškozenou šňůru či zásuvku nebo u kterého došlo k poruše činnosti či bylo jakýmkoli způsobem poškozeno.
- Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem zařízení, může způsobit zranění a zrušit platnost veškerých záruk, které můžete mít.
- Nepoužívejte venku ani na tepelných zdrojích či v jejich blízkosti.
- Šňůru nenechávejte viset přes okraj stolu či pultu, dotýkat se horkých povrchů či přijít do kontaktu s horkými součástmi, ani výrobek neumisťujte pod záclony, závěsy oken či do jejich blízkosti, atd.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti a pouze pro účel, pro který je vyroben.
- Přístroj je nutno umístit na stabilní a rovný povrch.
- Toto je zařízení, které vyžaduje přítomnost obsluhy a jako takové by nikdy nemělo být ponecháno zapnuté či horké bez dozoru dospělé osoby.
- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly touto osobou o použití tohoto zařízení poučeny.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby si se zařízením nehrály.
- Toto zařízení není určeno pro použití s externím časovým spínačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Poznámka: Aby se zabránilo riziku mimovolného vynulování termální ochrany, nesmí být toto zařízení napájeno skrze externí vypínací zařízení, jako je například časovač, ani připojeno k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán
- Poškozenou šňůru či zástrčku musí vyměnit autorizovaný technik, aby se zamezilo možnému nebezpečí. Zařízení neopravujte sami.
- Použití prodlužovací šňůry a podobně není dovoleno.

TENTO NÁVOD SI USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ

Záruka

- Na zařízení dodané naší společností se vztahuje 24 měsíční záruka počínaje dnem nákupu (na stvrzence).
- Po dobu trvání záruční lhůty budou veškeré vady materiálu či výrobní závady na zařízení nebo jeho příslušenství zdarma odstraněny opravením nebo, podle našeho uvážení, výměnou zařízení. Záruční servis neznamená prodloužení záruční doby ani není důvodem pro vznik nové záruky!
- Záručním dokladem je doklad o nákupu. Bez dokladu o nákupu nebude provedena žádná výměna či oprava zdarma.
- Pokud si přejete reklamovat závadu v rámci záruky, dodejte prosím celý přístroj v originálním balení s příjmovým dokladem vašemu prodejci.
- Poškození příslušenství neznamená automaticky bezplatnou výměnu celého přístroje. V těchto případech prosím kontaktujte naši horkou linku. Rozbité sklo či rozlomené plastové části vždy podléhají poplatku.
- Na vady na spotřebním materiálu či součástech podléhajících opotřebení, stejně jako na čištění, údržbu či výměnu uvedených částí se záruka nevztahuje a je tedy nutno je zaplatit!
- V případě neoprávněné manipulace s výrobkem záruka zaniká.
- Po vypršení záruky mohou být opravy prováděny oprávněným prodejcem či opravnou za úhradu vzniklých nákladů.

Směrnice pro ochranu životního prostředí



Toto zařízení nesmí být po skončení životnosti vyhazováno do domovního odpadu, ale musí být zlikvidováno ve středisku pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení do domácnosti. Tento symbol na zařízení, v návodu k obsluze a na obalu vás na tuto důležitou skutečnost upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Pro informaci ohledně sběrného místa se obraťte na vaše místní úřady.

Obal

Obal je 100% recyklovatelný, likvidujte jej odděleně.

Výrobek

Tento výrobek je označen podle Evropské směrnice 2002/96/ES
o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správného zpracování výrobku jako odpadu zabráníte tomu, abyste způsobili poškození životního prostředí a lidského zdraví.

Prohlášení o shodě ES

Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a uvedeno na trh v souladu s bezpečnostními cíli směrnice o zařízeních nízkého napětí č. 2006/95/ES, s požadavky na ochranu směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2004/108/ES "elektromagnetická kompatibilita" a s požadavky směrnice 93/68/EHS.

Obsługa i konserwacja **PL**

UWAGA: NIGDY NIE KORZYSTAĆ Z NACZYNIA DO FONDUE NA ŹRÓDLE OGRZEWANIA INNYM NIŻ DOSTARCZONA PODSTAWA GRZEWCZA.

Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania.
Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika.
Napięcie znamionowe : AC220-240V 50Hz.
Urządzenie umieścić na stosownej płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do zamontowania w jakiejkolwiek szafce czy do użytkowania na wolnym powietrzu.

Pierwsze użytkowanie.
Oczyścić widelce (nr 1) oraz naczynie do fondue (nr 2) w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła i osuszyć je.
Wyczyścić podstawę grzewczą (nr 3) wilgotną szmatką i usunąć naklejki.
Nigdy nie zanurzać podstawy grzewczej w wodzie ani innych płynach! Przy pierwszym użyciu urządzenie wydaje zapach i dym, jest to normalne. Zawsze należy ustawiać urządzenie w dobrze wentylowanych miejscach i na podkładce, aby nie uszkodzić stołu.

Użycie
Napełnić naczynie do fondue (nr 2) wymaganymi składnikami (w tym podręczniku znajdziemy świetne przepisy). Pojemność naczynia do fondue wynosi 2 litry. Jednak zalecamy nie używać więcej niż 3 / 4 całkowitej zawartości.
Podłączyć do uziemionego gniazdka w ścianie.
Ustawić termostat (nr 4) zgodnie z ruchem wskazówek zegara w najwyższej pozycji. Czerwony wskaźnik świetlny (nr 5) zapala się, a jeśli temperatura zostanie osiągnięta, wskaźnik zgaśnie.
Ustawić naczynie do fondue, napełnione składnikami, na podstawie grzejnej i pozostawić do roztopienia. Często mieszać składniki. Ustawić termostat z powrotem w trybie "ocieplania". Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania, wskaźnik kontrolny (nr 5) zapala się i gaśnie, jest to normalne, temperatura regulowana jest stale.

Prosimy uwzględnić, że zawartość naczynia do fondue jest bardzo gorąca, nie należy jej dotykać.
Przykład klasycznego serowego fondue:
Umieścić kawałek chleba lub warzywa na widelcu fondue (nr 1) i zanurzyć go w gorącym sosie serowym. Uwaga: Zawsze wkładać widelec do fondue do pojemnika i nigdy bezpośrednio do ust, może to spowodować bardzo poważne oparzenia!

Porada
To fondue jest najlepsze wraz z przygotowanym zestawem do fondue serowego. Ale również można przygotować własny przepis.

Przepis na fondue serowe

Składniki
1 ząbek czosnku
4 filiżanki białego wina wytrawnego
1/2 łyżki soku z cytryny
3 torebki startego sera Gruyère (100 g)
3 torebki startego sera Emmental (100 g)
2-3 łyżki mąki kukurydzianej
4 łyżki trunku kirsch (niewiele)
gałka muszkatołowa
(świeżo mielony) biały pieprz

Przygotowanie i porady
Przekroić czosnek na pół i natrzeć nim wnętrze naczynia do fondue. Do naczynia tego wlać wina oraz soku cytrynowego. Podłączyć do uziemionego gniazdka w ścianie. Obrócić termostat (nr 4) w prawo do jego najwyższej pozycji. Czerwona lampka kontrolna (nr 5) zapala się, a kiedy temperatura zostaje już osiągnięta lampka kontrolna gaśnie. Ustawić naczynie do fondue wraz ze składnikami na podstawie grzewczej. Wymieszać drewnianą łyżka starty ser w gorącym winie, aż do stopienia sera. Dokładnie wymieszać mąkę kukurydzianą i kirsch, aż powstanie gładka masa. Zmieszać masę z mąki kukurydzianej z mieszanką sera fondue aż do połączenia. Przyprawić gałką muszkatołową oraz pieprzem. Czasami można przygotowywać fondue z wszystkimi typami sera, o ile się topi. Można również dodać niewielką ilość soku z cytryny, przeciwdziała to powstawaniu grudek.

Wskazówki do wykonania fondue serowego jako dip:
• Wszystkie rodzaje chleba
• Kawałki papryki
• Grzyby (kapelusze)
• Kawałki ogórka
• Chipsy Nacho
• Kawałki ananasa
• Brokuły, sparzone gorąca wodą
• Srebrna cebula
• Korniszony
• Winogrona
• Plasterki Salami
• Niewielkie kawałki kiełbasy Saveloy
• Połówki małych pomidorów

* Wskazówki: Więcej przepisów znaleźć można w Internecie.

Czyszczenie urządzenia
Najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać na wystygnięcie części przed ich wyczyszczeniem.
Wyczyścić podstawę grzejną (nr 3) wilgotną szmatką. W razie konieczności- detergentem. Nigdy nie używać szorstkich ani żrących środków do czyszczenia, stalowej wełny ani czyścików do szorowania, jako, że mogą uszkodzić urządzenie. Nie wkładać urządzenia do wody ani innej cieczy. Przetrzymać naczynie do fondue (nr 2) w ciepłej wodzie i usunąć pozostałości szczoteczką do mycia naczyń. Widelce należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła lub w zmywarce do naczyń. Naczynia do fondue (nr 2) nie wolno myć w zmywarce.

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytać całą instrukcję.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Zabezpieczać się przed porażeniem elektrycznym.
- Wyjąć kabel z gniazdka wyjściowego, gdy urządzenie już nie jest użytkowane oraz przed czyszczeniem. Gorące urządzenie pozostawić do ostygnięcia przed założeniem czy wyjęciem z niego części. W żadnym wypadku nie użytkować urządzenia z uszkodzonym kablem czy wtyczką lub jeśli urządzenie jest niesprawne czy uszkodzone w inny sposób.
- Stosowanie dodatkowych akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować uszkodzenia ciała i unieważnić uprawnienia gwarancyjne użytkownika.
- Urządzenia nie użytkować na wolnym powietrzu, ani w pobliżu bezpośrednich źródeł ciepła.
- Nie pozwalać, aby kabel zasilający zwisał nad ostrą krawędzią stołu czy blatu, czy dotykał gorących powierzchni, czy stykał się z rozgrzanymi częściami, lub aby kabel leżał pod skrzydłami drzwi czy okien itp.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i do tego celu zostało ono wyprodukowane.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Urządzenie to jest urządzeniem obsługiwanym i jako takiego można pozostawiać go włączonym (ON) czy rozgrzanym bez nadzoru osoby dorosłej.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niesprawnością umysłową, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem i są instruowane w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować celem upewnienia się, aby nie bawiły się tym urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania wraz z zewnętrznym regulatorem czasowym czy do współpracy z pilotem.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego resetowania zabezpieczenia termicznego, nie należy go włączać do sieci poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, czy podłączać do obwodu, który jest regularnie przełączany przez urządzenie podległe.
- Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel musi być wymieniony przez uprawnionego do tego technika. Uszkodzonego urządzenia nie naprawiać samemu.
- Nie wolno stosować żadnych przedłużaczy.

NINIEJSZĄ ISNTRUKCJĘ ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ JAKO ODNIESIENIE

Gwarancja

- Urządzenie dostarczone przez naszą Firmę jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- W okresie gwarancyjnym każda usterka urządzenia lub jego wyposażenia w zakresie materiału czy wykonania będzie usunięta bezpłatnie poprzez, według naszego uznania, naprawę lub wymianę. Serwis gwarancyjny nie pociąga za sobą przedłużenia okresu gwarancyjnego, ani nie uprawnia do przyznania nowej gwarancji!
- Uprawnienie do gwarancji zapewnia dowód zakupu. Bez dowodu zakupu nie ma możliwości bezpłatnej wymiany czy naprawy.
- W przypadku roszczenia gwarancyjnego prosimy o zwrot całości urządzenia wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu do swojego lokalnego dystrybutora naszych produktów.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.

Wytyczne w zakresie ochrony środowiska

Tego urządzenia z chwilą jego zużycia nie należy traktować jako zwykłego odpadu komunalnego, lecz należy go dostarczyć do punktu składowania materiałów do recyklingu elektrycznych i elektronicznych urządzeń gospodarstwa domowego. To oznaczenia na urządzeniu, instrukcja obsługi oraz opakowanie zwraca uwagę użytkownika na tę istotną kwestię. Materiały zastosowane w tym urządzeniu mogą być poddane odzyskowi. Poprzez odzysk zastosowany w urządzeniach gospodarstwa domowego użytkownik wnosi istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji dotyczących punktów zbiórki zużytych urządzeń należy szukać u swoich lokalnych władz samorządowych.

Opakowanie

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

Produkt

To urządzenie posiada znak zgodności z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dzięki zapewnieniu, iż wyrób jest w prawidłowy sposób przetwarzany jako odpad, pomaga użytkownikowi w zwalczaniu niekorzystnych następstw dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Deklaracja zgodności EC

To urządzenie zaprojektowano, wykonano i wprowadzono na rynek zgodnie z założeniami dotyczącymi bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej (LVD) Nr 2006/95/EC, wymaganiami zabezpieczenia Dyrektywy EMC 2004/108/EC "Kompatybilność Elektromagnetyczna" oraz wymaganiem Dyrektywy 93/68/EEC.

NOTĂ: NU UTILIZAȚI NICIODATĂ TIGAIA PENTRU FONDUE PE O ALTĂ SURSĂ DE ÎNCĂLZIRE DECÂT PE PLITA PENTRU ÎNCĂLZIRE FURNIZATĂ.

Îndepărtaţi tot ambalajul dispozitivului.
Verificaţi dacă tensiunea aparatului corespunde cu tensiunea reţelei electrice de la domiciliul dvs.
Tensiune nominală: 220-240 V c.a., 50 Hz.
Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă plană stabilă şi aveţi grijă să lăsaţi minimum 10 cm de spaţiu liber în jurul lui. Acest aparat nu poate fi instalat într-un dulap şi nu poate fi utilizat în spaţii exterioare.

Prima utilizare
Curăţaţi furculiţele fondue (Nr. 1) şi oala fondue (Nr. 2) cu apă caldă şi săpun şi uscaţi-le complet.
Curăţaţi plita (Nr. 3) cu o cârpă umedă şi îndepărtaţi toate etichetele.
Nu scufundaţi niciodată plita în apă sau alte lichide! La prima utilizare, aparatul poate emana miros şi fum, acest lucru este normal. Amplasaţi întotdeauna aparatul într-ul loc bine ventilat şi pe un suport pentru a preveni distrugerea mesei.

Utilizarea
Umpleţi oala fondue (Nr. 2) cu ingredientele dorite (acest manual vă oferă câteva reţete excelente). Capacitatea oalei fondue este de 2 litri. Totuşi, vă recomandăm să nu folosiţi mai mult de l' din capacitatea totală.
Conectaţi aparatul la o priză cu împământare.
Rotiţi termostatul (nr. 4) în sens orar până la poziţia cea mai înaltă. Lumina roşie indicatoare (Nr. 5) se aprinde; dacă se atinge temperatura selectată, lumina de comandă se stinge.
Amplasaţi oala fondue cu ingredientele dorite pe plită şi lăsaţi să se înmoaie bine. Amestecaţi ingredientele frecvent. Rotiţi termostatul înapoi la modul „cald".
Termostatul reglează temperatura constantă. În timpul utilizării, lumina de control (Nr. 5) se stinge şi se aprinde, acest lucru este normal, temperatura este reglată în mod constant.

Atenţie, conţinutul oalei fondue este foarte fierbinte, vă rugăm să nu o atingeţi.
Exemplu de fondue cu brânză clasic:
Puneţi o bucată de pâine sau legume în furculiţa fondue (Nr. 1) şi cufundaţi-o în sosul de brânză fierbinte. Observaţie: Furculiţa fondue se pune întotdeauna în suport, nu se introduce niciodată în gură, deoarece există pericolul unor arsuri grave!

Sfat
Acest fondue se foloseşte optim cu un set fondue de brânză gata preparat. Este adecvat şi pentru crearea propriilor dv. reţete.

Reţetă pentru fondue cu brânză

Ingrediente
1 căţel de usturoi
4 ceşti de vin alb sec
1/2 lingură de zeamă de lămâie
3 pliculeţe de Gruyčre ras (100 g)
3 pliculeţe de brânză Emmental rasă (100 g)
2-3 linguri de amidon de porumb
4 linguri de lichior (pentru înmuiere)
Nucşoară
Piper alb (proaspăt măcinat)

Preparare și sfaturi
Înjumătățiți usturoiul și frecați-l pe interiorul tigăii pentru fondue. Adăugați vin și zeamă de lămâie în tigaia pentru fondue. Conectați la o priză de perete. Rotiți termostatul (Nr. 4) în sensul acelor de ceasornic la cea mai înaltă poziție. Lumina roșie de control (Nr. 5) se aprinde, iar dacă se atinge temperatura dorită, lumina de control se stinge. Puneți tigaia pentru fondue, umplută cu toate ingredientele, pe plita pentru încălzire. Amestecați brânza rasă cu o lingură de lemn în vinul încălzit, până când toată brânza se topește. Amestecați mălai cu lichior de cireșe într-o cană, până când reiese o pastă omogenă. Amestecați pasta de făină cu brânza topită și amestecați până se omogenizează. Asezonați cu nucșoară și piper. Dacă doriți, puteți realiza rețete pentru brânză fondue cu toate tipurile de brânză, cu condiția ca acestea să se poată topi. De asemenea, puteți adăuga la această rețetă puțină zeamă de lămâie pentru un amestec uniform.

Sfaturi pentru brânza fondue la înmuiere:
• Toate tipurile de pâine
• Felii de paprika
• Ciuperci
• Felii de castravete
• Cartofi Nacho
• Bucăţi de ananas
• Broccoli, înmuiate mai întâi în apă fiartă
• Ceapă albă
• Castraveciori
• Struguri
• Felii de salam
• Bucăţi mici de Saveloy
• Roşii mici tăiate pe jumătate

* Recomandare: Puteţi găsi mai multe reţete pe Internet.

Curăţarea aparatului
Mai întâi scoateţi ştecărul din priză şi lăsaţi piesele să se răcească înainte de a le curăţa.
Curăţaţi plita (Nr. 3) cu o cârpă umedă. Dacă este necesar, folosiţi detergent.
Nu utilizaţi niciodată produse de curăţare abrazive sau dure, lavete abrazive sau burete de sârmă, deoarece acestea distrug aparatul. Nu scufundaţi aparatul în apă sau în alte lichide.
Lăsaţi oala fondue (Nr. 2) să se înmoaie în apă caldă şi îndepărtaţi resturile ci o perie de vase.
Spălaţi furculiţele cu apă caldă şi săpun sau curăţaţi-le în maşina de spălat vase. Oala fondue (Nr. 2) nu se poate spăla la maşina de spălat vase.

INSTRUCŢIUNI IMPORTANTE PENTRU PROTECŢIE

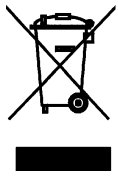
- Citiţi toate instrucţiunile înainte de utilizare.
- Nu atingeţi suprafeţele fierbinţi. Utilizaţi mânerele.
- Pentru a vă feri de electrocutare, nu cufundaţi cablul de alimentare, ştecărul sau aparatul în apă sau în alt lichid.
- Scoateţi aparatul din priză când nu îl utilizaţi şi înainte de a-l curăţa. Lăsaţi aparatul să se răcească înainte de a-i monta sau a-i demonta părţile componente. Nu utilizaţi niciun aparat cu cablul de alimentare sau ştecărul deteriorat sau după ce aparatul a început să funcţioneze defectuos sau dacă a fost avariat în orice fel.
- Utilizarea unor accesorii ataşate nerecomandate de fabricantul aparatului poate provoca vătămări şi invalidează toate garanţiile pe care le deţineţi.
- A nu se folosi în spaţii deschise, direct pe surse de căldură sau lângă acestea.
- Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie, să se atingă de suprafeţe fierbinţi sau să vină în contact cu piesele fierbinţi. Nu amplasaţi produsul sub draperii, jaluzele etc. sau în apropierea acestora.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic şi numai pentru scopul în care a fost construit.
- Aparatul trebuie aşezat pe o suprafaţă orizontală şi stabilă.
- Acest aparat se utilizează numai de către o persoană şi prin urmare nu trebuie lăsat niciodată fără supravegherea unui adult atâta timp cât este în funcţiune sau fierbinte.
- Acest aparat nu este destinat a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experienţă şi cunoştinţe, cu excepţia cazului când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranţa lor.
- Copiii trebuie să fie supravegheaţi ca să nu se joace cu aparatul.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă de la distanţă.
- Reţineţi: Pentru a evita pericolul prezentat de înlăturarea accidentală a protecţiei termice, aparatul nu trebuie să fie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, de exemplu printr-un temporizator, sau conectat la un circuit care este întrerupt cu regularitate de către aparat.
- În caz de deteriorare a cablului de alimentare sau a ştecărului, acestea trebuie înlocuite de un tehnician autorizat, pentru a evita orice risc. Nu reparaţi singur aparatul.
- Nu este permisă utilizarea unui cablu de prelungire sau a unei instalaţii electrice similare.

PĂSTRAŢI ACESTE INSTRUCŢIUNI PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

Garanţie

- Aparatul furnizat de compania noastră are o garanţie de 24 de luni începând de la data cumpărării (de pe chitanţă).
- În perioada de garanţie, orice funcţionare defectuoasă a aparatului sau a accesoriilor acestuia, până la defecte de materiale sau de fabricaţie, va fi remediată gratis prin reparare sau prin înlocuirea aparatului, la discreţia noastră. Lucrările de service efectuate în perioada de garanţie nu atrag după sine prelungirea perioadei de garanţie şi nici nu dau dreptul la o nouă perioadă de garanţie!
- Dovada garanţiei se face cu dovada de cumpărare. Fără dovada de cumpărare, înlocuirea sau repararea aparatului nu se va face gratis.
- Dacă doriţi să faceţi o reclamaţie în perioada de garanţie, vă rugăm să returnaţi la vânzător aparatul complet, în ambalajul original, împreună cu chitanţa.
- Deteriorarea accesoriilor nu implică înlocuirea automată, gratis, a întregului aparat. În astfel de cazuri, vă rugăm să ne contactaţi prin linia noastră telefonică directă. Piesele de sticlă sparte sau piesele de plastic crăpate se înlocuiesc întotdeauna contra cost.
- Defectele pieselor consumabile sau supuse uzurii, precum şi curăţarea, întreţinerea sau înlocuirea acestor piese nu sunt acoperite de garanţie, prin urmare trebuie plătite!
- Garanţia se pierde în cazul unor intervenţii neautorizate.
- După expirarea garanţiei, reparaţiile pot fi efectuate de un dealer competent sau de un service, cu achitarea costurilor corespunzătoare.

Indicaţii pentru protecţia mediului



Acest aparat nu trebuie aruncat în gunoiul menajer la sfârşitul perioadei de serviciu, ci trebuie dus la un centru de reciclare a aparatelor electrice şi electronice de uz casnic. Acest simbol care apare pe aparat, pe manualul de instrucţiuni şi pe ambalaj vă atrage atenţia asupra acestui aspect important. Materialele din care este fabricat acest aparat pot fi reciclate. Prin reciclarea aparatelor de uz casnic scoase din uz, aveţi o contribuţie importantă la protecţia mediului. Cereţi autorităţilor locale informaţii referitoare la punctele de colectare.

Ambalajul

Ambalajul este reciclabil 100%. Returnaţi ambalajul separat.

Produsul

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/EC referitoare la deşeurile provenite de la aparatura electrică şi electronică (WEEE). Având grijă ca produsul să fie prelucrat la categoria de deşeuri corectă, contribuiţi la reducerea consecinţelor dăunătoare pentru mediu şi sănătatea populaţiei.

Declaraţie de conformitate cu CE

Acest aparat este proiectat, fabricat şi vândut în conformitate cu obiectivele de siguranţă ale Directivei pentru tensiuni joase nr. 2006/95/EC, cu cerinţele de protecţie ale Directivei EMC 2004/108/EC privind compatibilitatea electromagnetică şi cu cerinţele Directivei 93/68/EEC.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΣΚΕΥΟΣ ΦΟΝΤΥ ΣΕ ΑΛΛΗ ΠΗΓΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΗ ΒΑΣΗ ΠΟΥ ΤΟ ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία του προϊόντος.
Βεβαιωθείτε ότι η τάση της συσκευής αντιστοιχεί στην κεντρική τάση της οικίας σας.
Ονομαστική τάση : AC220-240V 50Hz.
Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη σταθερή επιφάνεια και φροντίστε να υπάρχουν τουλάχιστον 10 cm. ελεύθερου χώρου γύρω από τη συσκευή. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε ντουλάπι ή για εξωτερική χρήση.

Πρώτη χρήση
Πλύνετε τα πηρούνια φοντύ (No. 1) και το σκεύος φοντύ (No. 2) σε ζεστό νερό με σαπούνι και στεγνώστε τα σχολαστικά.
Καθαρίστε τη θερμαινόμενη βάση (no. 3) με ένα υγρό πανί και αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα που μπορεί να υπάρχουν.
Ποτέ μη βυθίζετε τη θερμαινόμενη βάση σε νερό ή άλλα υγρά! Κατά τη διάρκεια της πρώτης χρήσης η συσκευή μπορεί να παράγει κάποια μυρωδιά και καπνό, κάτι που είναι φυσιολογικό.
Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε καλά αεριζόμενο χώρο και πάνω σε σουπλά για να προστατέψετε το τραπέζι σας από τυχόν φθορές.

Χρήση
Γεμίστε το σκεύος του φοντύ (No. 2) με τα υλικά που επιθυμείτε (το παρόν εγχειρίδιο περιέχει μερικές υπέροχες συνταγές). Η χωρητικότητα του σκεύους φοντύ είναι 2 λίτρα. Ωστόσο, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε πάνω από τα 3 / 4 της συνολικής χωρητικότητας.
Συνδέστε τη συσκευή σε ρευματοδότη με γείωση.
Γυρίστε το θερμοστάτη (No. 4) προς τα δεξιά στην υψηλότερη θέση. Το κόκκινο φως ελέγχου (No. 5) ενεργοποιείται, και όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία, το φως ελέγχου απενεργοποιείται.
Τοποθετήστε το σκεύος φοντύ, με τα υλικά, πάνω στη θερμαινόμενη βάση και αφήστε τα να λιώσουν καλά. Ανακατέψτε συχνά τα υλικά. Γυρίστε το θερμοστάτη πίσω στη λειτουργία "ζέσταμα".
Ο θερμοστάτης διατηρεί τη θερμοκρασία σταθερή. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, το φως ελέγχου (No. 5) ενεργοποιείται και απενεργοποιείται, κάτι που είναι φυσιολογικό, καθώς η θερμοκρασία προσαρμόζεται διαρκώς.

Παρακαλούμε να θυμάστε ότι το περιεχόμενο του σκεύους φοντύ είναι πολύ καυτό, γι'αυτό μην το αγγίζετε.
Παράδειγμα κλασσικού φοντύ τυριού:
Τοποθετήστε ένα κομμάτι ψωμί ή λαχανικά στο πηρούνι φοντύ (No. 1) και βυθίστε το μέσα στη ζεστή σάλτσα τυριού. Σημείωση: Πάντα να στερώνετε το πηρούνι του φοντύ το στήριγμα και ποτέ μην το βάζετε απευθείας στο στόμα διότι μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα!

Συμβουλή
Αυτή η συσκευή φοντύ χρησιμοποιείται καλύτερα με ένα έτοιμο σετ τυριών φοντύ. Είναι όμως επίσης κατάλληλο για να σχεδιάσετε τη δική σας συνταγή.

Συνταγή φοντύ τυριών
Υλικά
1 σκόρδο
4 φλυτζάνια ξηρό λευκό κρασί
1/2 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού
3 σακούλες τριμμένη Γραβιέρα (100 g)
3 σακούλες τριμμένο τυρί Emmental (100 g)
2-3 κουταλιές της σούπας αλεύρι καλαμποκιού
4 κουταλιές της σούπας κιρς (υπόλειμμα)
μοσχοκάρυδο
(Φρεσκοτριμμένο) λευκό πιπέρι

Προετοιμασία και Χρήσιμες Συμβουλές
Κόψτε στη μέση μια σκελίδα σκόρδο και τρίψτε με αυτή το εσωτερικό του σκεύους φοντύ. Προσθέστε κρασί και χυμό λεμονιού μέσα στο σκεύος. Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα. Ρυθμίστε το θερμοστάτη (αριθ. 4) στην υψηλότερη θερμοκρασία στρέφοντάς τον δεξιόστροφα. Θα ανάψει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (αριθ. 5). Μόλις η θερμοκρασία φθάσει στο επιθυμητό επίπεδο, η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει. Ρίξτε τα υλικά μέσα στο σκεύος φοντύ και τοποθετήστε το πάνω στη θερμαντική βάση. Ανακατέψτε το τριμμένο τυρί με ξύλινη κουτάλα μέσα στο ζεστό κρασί μέχρι να λιώσει. Αναμίξτε σε ένα φλιτζάνι το κορνφλάουρ με το κιρς μέχρι να πάρετε μια ομοιογενή πάστα. Ρίξτε την πάστα του κορνφλάουρ στο μίγμα τυριού μέσα στο σκεύος του φοντύ. Ανακατέψτε μέχρι να ενωθούν. Προσθέστε μοσχοκάρυδο και πιπέρι. Μπορείτε να εκτελέσετε συνταγές φοντύ χρησιμοποιώντας κάθε είδους τυρί, αρκεί να είναι τυρί που λιώνει. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε χυμό λεμονιού στη συνταγή. Βοηθά το μίγμα να μην σβολιάζει.

Ιδέες για μπουκιές σε φοντύ τυριών:
• Όλα τα είδη ψωμιού
• φέτες με πάπρικα
• Μανιτάρια
• Κομμάτια Αγγουριού
• Νάτσος
• Κομμάτια Ανανά
• Μπρόκολο ζεματισμένο σε νερό
• Κρεμμυδάκια
• Αγγουράκια
• Σταφύλια
• Κομμάτια Σαλάμι
• Μικρά κομμάτια λουκάνικου Saveloy
• Τοματίνια κομμένα στη μέση

* Συμβουλή: Μπορείτε να βρείτε περισσότερες συνταγές στο Διαδίκτυο.

Καθαρισμός της συσκευής
Πρώτα αποσυνδέστε το φις από το ρευματοδότη και αφήστε όλα τα εξαρτήματα να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε.
Καθαρίστε τη θερμαινόμενη βάση (No. 3) με ένα υγρό πανί. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε λίγο απορρυπαντικό.
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σκληρά και διαβρωτικά καθαριστικά, σύρμα ή συρμάτινο σφουγγάρι καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να βλάψει τη συσκευή. Μην τη βυθίζετε σε νερό ή άλλο υγρό. Αφήστε το σκεύος φοντύ (No. 2) μέσα σε ζεστό νερό για εβδομάδες και αφαιρέστε τα υπολείμματα με βούρτσα για πλύσιμο πιάτων. Πλύνετε τα πηρούνια σε ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων. Το σκεύος φοντύ (No. 2) δεν είναι κατάλληλο για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη χρήση.
- Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τα χερούλια ή τα κουμπιά.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρευματοδότη όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα από αυτήν. Μη λειτουργείτε οποιαδήποτε συσκευή όταν το καλώδιο ή το φις φέρουν βλάβη ή όταν η συσκευή δυσλειτουργεί, ή έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη.
- Η χρήση αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και να ακυρώσει την εγγύηση που μπορεί να έχετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο, ή πάνω ή κοντά σε πηγές άμεσης θερμότητας
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, ούτε να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής, ούτε να τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε κουρτίνες, καλύμματα παραθύρων κλπ.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και μόνο για το σκοπό για τον οποίο κατασκευάστηκε.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή απαιτεί παρακολούθηση και συνεπώς δεν πρέπει ποτέ να παραμένει ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ή ενώ είναι ακόμα ζεστή χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν έχουν την κατάλληλη εμπειρία ή γνώση, εκτός εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστήριο.
- Σημείωση: Για την αποτροπή του κινδύνου που μπορεί να προκληθεί από την τυχαία επαναφορά της θερμικής προστασίας, η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί από εξωτερική συσκευή ενεργοποίησης, όπως χρονοδιακόπτη, ούτε να συνδεθεί με κύκλωμα που ενεργοποιείται τακτικά από το αντικείμενο.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο ή το φις φέρουν βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προκειμένου να αποτραπεί τυχόν κίνδυνος. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Δεν επιτρέπεται ή χρήση καλωδίου επέκτασης ή άλλου παρόμοιου εξαρτήματος.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Εγγύηση

- Η συσκευή που παρέχεται από την Εταιρεία μας καλύπτεται από εγγύηση 24 μηνών ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς (απόδειξη).
- Κατά τη διάρκεια της εγγύησης οποιοδήποτε ελάττωμα της συσκευής ή των αξεσουάρ της, είτε πρόκειται για υλικά είτε για την κατασκευή, θα επιδιορθώνονται δωρεάν ή θα αντικαθίστανται κατά την κρίση μας. Οι επισκευές κατά τη διάρκεια της εγγύησης δεν συνεπάγονται παράταση της διάρκειας της εγγύησης ούτε παρέχουν το δικαίωμα σε νέα εγγύηση!
- Απόδειξη της εγγύησης εξασφαλίζεται με την απόδειξη της αγοράς. Χωρίς την απόδειξη της αγοράς δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί δωρεάν αντικατάσταση του προϊόντος ούτε επισκευή.
- Εάν θέλετε να διεκδικήσετε τα δικαιώματά σας κατά τη διάρκεια της εγγύησης, παρακαλούμε επιστρέψτε στον αντιπρόσωπο ολόκληρη τη συσκευή μέσα στην αρχική της συσκευασία μαζί με την απόδειξη αγοράς.
- Οι βλάβες των αξεσουάρ δεν συνεπάγονται αυτόματη δωρεάν αντικατάσταση ολόκληρης της συσκευής. Σε τέτοιες περιπτώσεις παρακαλούμε επικοινωνήστε με την τηλεφωνική μας γραμμή εξυπηρέτησης πελατών. Σπασμένα γυαλιά ή πλαστικά εξαρτήματα πάντα υπόκεινται σε χρέωση.
- Βλάβες σε αναλώσιμα ή σε εξαρτήματα που υπόκεινται σε φθορά, καθώς επίσης και ο καθαρισμός ή η αντικατάσταση των εν λόγω εξαρτημάτων δεν καλύπτονται από την εγγύηση και ως εκ τούτου πρέπει να πληρώνονται!
- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση μη εξουσιοδοτημένης παρέμβασης στη συσκευή.
- Μετά τη λήξη της εγγύησης οι επισκευές μπορούν να πραγματοποιηθούν από τον αντιπρόσωπο ή τεχνικό προσωπικό με την ανάλογη επιβάρυνση.

Οδηγίες για την προστασία του περιβάλλοντος

Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ζωής της, αλλά πρέπει να απορρίπτεται σε κεντρικό σημείο ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Αυτό το σύμβολο πάνω στη συσκευή, το εγχειρίδιο χρήστη και τη συσκευασία θέτει υπό την προσοχή σας αυτό το σημαντικό ζήτημα. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν σε αυτή τη συσκευή μπορούν να ανακυκλωθούν. Ανακυκλώνοντας τις χρησιμοποιημένες οικιακές συσκευές συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντός μας. Απευθυνθείτε στις αρχές της περιοχής σας σχετικά με τα σημεία συλλογής

Συσκευασία

Η συσκευασία είναι 100% ανακυκλώσιμη, επιστρέψτε τη συσκευασία χωριστά.

Προϊόν

Η παρούσα συσκευή φέρει τη σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Κατευθυντήρια Οδηγία 2002/96/EC
σχετικά με τον Άχρηστο Ηλεκτρικό και Ηλεκτρονικό Εξοπλισμό (WEEE). Διασφαλίζοντας την ορθή επεξεργασία του προϊόντος όταν απορρίπτεται, συμβάλλουμε στη μείωση των αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Δήλωση συμμόρφωσης EC

Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και πωληθεί σύμφωνα με τους στόχους ασφαλείας της Οδηγίας περί Χαμηλής Τάσης "No 2006/95/EC, τους όρους προστασίας της Οδηγίας EMC 2004/108/EC περί "Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας" και τους όρους της Οδηγίας 93/68/EEC.

NOT: FONDÜ TAVASINI SAĞLANAN ISITMA TABANI DIŞINDA DİĞER ISITMA KAYNAĞI ÜZERİNDE ASLA KULLANMAYIN.

Cihazın ambalajını tamamen çıkarınız.
Cihazın geriliminin evinizin şebeke gerilimi ile aynı olduğunu kontrol ediniz.
Anma gerilimi: AC220-240V 50Hz.
Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz. Cihazın çevresinde en az 10 cm boşluk bırakınız.
Bu cihaz dolap içinde veya dış mekânda kullanıma uygun değildir.

İlk kullanım
Fondü çatallarını (No. 1) ve fondü kabını (No. 2) ılık ve sabunlu su içerisinde temizleyin ve tamamen kurulayın.
Isıtıcı tabanı (no. 3) nemli bir bez ile temizleyin ve herhangi bir çıkartma varsa sökün.
Isıtıcı tabanı asla su veya başka sıvıların içerisine sokmayın! İlk kullanımda makine bir miktar koku ve duman yayabilir, bu normaldir. Makineyi her zaman iyi havalandırılan bir alana ve masaya zarar vermeyi önlemek için bir altlığın üzerine yerleştirin.

Kullanım
Fondü kabını (No. 2) arzu edilen malzemelerle doldurun (bu kılavuzda bazı harika tarifler mevcuttur). Fondü kabının kapasitesi 2 litredir. Ancak, toplam hacmin 3 / 4'ünden daha fazlasını kullanmamanızı tavsiye ediyoruz.
Topraklı bir duvar prizine takın.
Termostatı (No. 4) saat yönünde en yüksek konumuna kadar çevirin. Kırmızı kontrol lambası (No. 5) yanar, eğer sıcaklığa erişildiyse kontrol lambası söner.
Fondü kabını, malzemelerle doldurulmuş bir şekilde, ısıtıcı taban üzerine yerleştirin ve iyice erimesi için bırakın. Sık sık malzemeleri karıştırın. Termostatı "ılık" moda geri çevirin.
Termostat sabit bir sıcaklığ ayarlar. Kullanım sırasında, kontrol lambası (No. 5) yanar ve söner, bu normaldir, sıcaklık devamlı olarak ayarlanır.

Lütfen unutmayın fondü kabının içindekiler çok sıcaktır, dokunmayın.
Klasik peynir fondüsü için örnek:
Fondü çatalına (No. 1) bir parça ekmek veya sebze takın ve sıcak peynir sosunun içine daldırın. Not: Fondü çatalını her zaman tutacağa oturtun ve asla direk olarak ağızlığa bırakmayın, bu çok ciddi yanıklara neden olabilir!

Tavsiye
Bu fondü en iyi şekilde hazırlanmış peynir fondü seti ile kullanılır. Ayrıca kendi tarifinizi tasarlamanız içinde oldukça uygundur.

Peynir fondü tarifi

Malzemeler
1 diş sarmısak
4 fincan sek beyaz şarap
1/2 çorba kaşığı limon suyu
3 kalıp rendelenmiş gravyer (100 gr)
3 kalıp rendelenmiş Emmental peyniri (100 gr)
2-3 çorba kaşığı mısır nişastası
4 yemek kaşığı vişne/kiraz içkisi (tüketilmiş)
küçük hindistan cevizi
(Taze toplanmış) beyaz biber

Hazırlık ve İpuçları
Sarımsağı yarıya bölün ve fondü tavasının içine sürün. Fondü kabına şarap ve limon suyu ekleyin. Fişi topraklı bir prize takın. Termostatı (No. 4) saat yönünde çevirerek en yüksek konumuna getirin. Kırmızı kontrol ışığı (No. 5) yanar, istenilen sıcaklığa ulaşıldığında ise kontrol ışığı söner. Fondü kabını, içerik maddeleri ile dolu olarak, ısıtma tabanına yerleştirin. Tüm peynir eriyene kadar, rendelenmiş peynir bölümlerini bir tahta kaşık ile sıcak şarap içine karıştırın. Bir bardakta vişne ile mısır nişastasını, pürüzsüz bir hamur ortaya çıkana kadar karıştırın. Peynir fondü karışımı içine mısır unu hamurunu karıştırarak katın ve birbirine bağlamak için karıştırın. Küçük hindistan cevizi ve biber ile çeşnilendirin. Bu arada şunu da söyleyelim, her türlü peynirle peynirli fondü tarifleri yapabilirsiniz. Sadece eriyen peynir olması gerekir. Ayrıca, bu tarife biraz limon suyu ekleyebilirsiniz, bu topaklara karşı yardımcı olur.

Daldırmak için peynir fondüsü için ipuçları:
• Tüm ekmek çeşitleri
• kırmızı biber dilimleri
• Temiz Mantar
• Salatalık Parçaları
• Nacho Cipsi
• Ananas Parçaları
• Brokoli, öncelikle sıcak su içine daldırılmış
• Gümüş soğanlar
• Kornişon
• Üzüm
• Salam Parçaları
• Küçük Yağsız Pişmiş Sosis Parçaları
• İkiye bölünmüş küçük domatesler

* İpucu: İnternette daha fazla tarif bulun.

Cihazın Temizlenmesi
İlk olarak fişi prizden çıkarın ve temizlemeden önce tüm parçaların soğumasına izin verin. Isıtıcı tabanı (No. 3) nemli bir bezle temizleyin. Eğer gerekliyse, biraz deterjan ile.
Cihaza zarar verecekleri için asla sert ve yıpratıcı temizleyiciler, çelik yünü veya bir bulaşık süngeri kullanmayın. Su veya başka sıvıların içerisine sokmayın. Fondü kabını (No. 2) ılık su içerisinde haftalık olarak bırakın ve artıkları bulaşık yıkama fırçası ile temizleyin. Çatalları ılık sabunlu su içerisinde yıkayın veya bulaşık makinesi içinde temizleyin. Fondü kabı (No. 2) bukaşık makinesine konabilir değildir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Kullanmadan önce tüm talimatları okuyunuz.
- Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Yalnızca tutacağı ve düğmeleri kullanınız.
- Elektrik çarpmasını önlemek için kordonu, fişi veya cihazı su veya başka bir sıvıya batırmayınız.
- Kullanmadığınızda veya temizlikten önce cihazın fişini prizden çekiniz. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz. Arızalıyken, yere düştükten sonra veya herhangi bir biçimde hasar gördükten sonra veya kablosu veya fişi hasarlı ise cihazı kesinlikle kullanmayınız.
- Cihazın üreticisi aksesuar kullanımını önermez; aksesuarlar yaralanmalara ve garantinizin geçerliliğini yitirmesine neden olabilir.
- Dış mekânda veya doğrudan ısı kaynaklarının yanında kullanmayınız.
- Kordonun masaya veya masanın kordona takılmasını veya kordonun sıcak yüzeylere veya sıcak parçalara değmesini önleyiniz. Cihazı perdelerin veya pencere örtülerinin vb. yakınına yerleştirmeyiniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere ve üretildiği amaç için tasarlanmıştır.
- Cihaz, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirilmelidir.
- Bu cihaz başında durulması gereken bir cihazdır ve açıkken veya sıcakken başında mutlaka bir yetişkin olmalıdır.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkinin cihazın kullanımı ile ilgili olarak yönlendirmesi veya denetimi altında olmaları dışında fiziksel, duyusal veya zihinsel becerileri zayıf olan (çocuklar dahil) kişiler veya yeterli deneyim veya bilgisi olmayan kişiler için tasarlanmamıştır.
- Cihazla oynamamaları için çocuklar gözetim altında bulundurulmalıdır.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile birlikte kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Not: Cihaz, yanlışlıkla yeniden ayarlamaya karşı ısı koruması ile tehlikeleri önlemek için zamanlayıcı gibi harici bir açma/kapama cihazıyla veya bir devreye bağlanarak düzenli olarak açılıp kapatılamaz.
- Hasarlı bir kordon veya fiş, bir tehlikeyi önlemek amacıyla yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir. Cihazı kendiniz onarmayınız.
- Kesinlikle uzatma kablosu veya benzeri ek donanımlar kullanmayınız.

BU TALİMATLARI İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYINIZ

Garanti

- Firma'mız tarafından sağlanan bu cihaz, satın alma (fatura) tarihinden itibaren 24 aylık garanti kapsamındadır.
- Garanti süresi boyunca cihazla veya aksesuarları ile ilgili malzeme veya üretimden kaynaklanan arıza ve kusurlar onarılarak veya tamamen kendi takdirimizde olmak üzere bir yenisiyle değiştirilerek ücretsiz olarak giderilecektir. Garanti hizmetleri, garanti süresinin uzatılmasını zorunlu kılmaz veya yeni bir garanti hakkı doğmasına neden olmaz!
- Garanti belgesi, satın alma belgesi ile birlikte verilir. Satın alma belgesi olmaksızın ücretsiz değiştirme veya onarım yapılmayacaktır.
- Garanti kapsamında bir istekte bulunmak için, lütfen cihazın tamamını orijinal ambalajında faturasıyla birlikte satın aldığınız yere götürünüz.
- Aksesuarların hasarlı olması, makinenin tamamı için otomatik ücretsiz değiştirme yapılacağı anlamına gelmez. Bu gibi durumlarda lütfen yardım hattımızdan bizimle iletişim kurunuz. Kırık cam veya kırılmış plastik parçalar her zaman bir ücrete tabidir.
- Sarf malzemelerindeki kusurlar veya aşınmış veya temizlenmiş parçaların bakımı veya değişimi garanti kapsamında değildir ve bu nedenle ücrete tabidir!
- Cihazın yetkisi olmayan biri tarafından kurcalanması durumunda garanti geçerliliğini yitirir.
- Garanti süresi dolduktan sonra, onarımlar yetkili bir bayi veya servis tarafından ücret karşılığında yapılabilir.

Çevre koruması için kılavuz bilgiler

Bu cihaz kullanım ömrünü tamamladıktan sonra evsel çöplerle birlikte atılmamalıdır, bunun yerine elektrikli ve elektronik ev aletlerinin geri dönüşümünü sağlayan bir merkeze veya merkezin çöp kutularına bırakılmalıdır. Cihazın, kullanım kılavuzunun ve ambalajın üzerindeki bu simge, bu önemli konuya dikkatinizi çekmek içindir. Bu cihazda kullanılan malzemeler geri dönüştürülebilir. Kullanılmış ev aletlerini geri dönüştürerek çevrenin korunmasına önemli bir katkıda bulunmuş olursunuz. Toplama merkezi ile ilgili bilgi edinmek için bulunduğunuz yerdeki yetkili makamlara başvurunuz.

Ambalaj

Ambalaj %100 geri dönüştürülebilir malzemedendir, ambalajı ayrı olarak ve uygun şekilde atın.

Ürün

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyalar (AEEE) ile ilgili
Avrupa Yönergesi 2002/96/EC'ye göre işaretlenmiştir. Ürünün atık olarak doğru biçimde işlenmesini sağlayarak, çevreye ve insan sağlığına olumsuz etkilerinin önlenmesine yardımcı olabilirsiniz.

EC Uygunluk Beyanı

Bu cihaz, Düşük Gerilim Yönergesi 2006/95/EC güvenlik gereklilikleri, EMC Yönergesi 2004/108/EC "Elektromanyetik Uyumluluk" koruma gereklilikleri ve Yönerge 93/68/EEC gerekliliğine göre tasarlanmakta, üretilmekte ve pazarlanmaktadır.

www.tristar.eu